

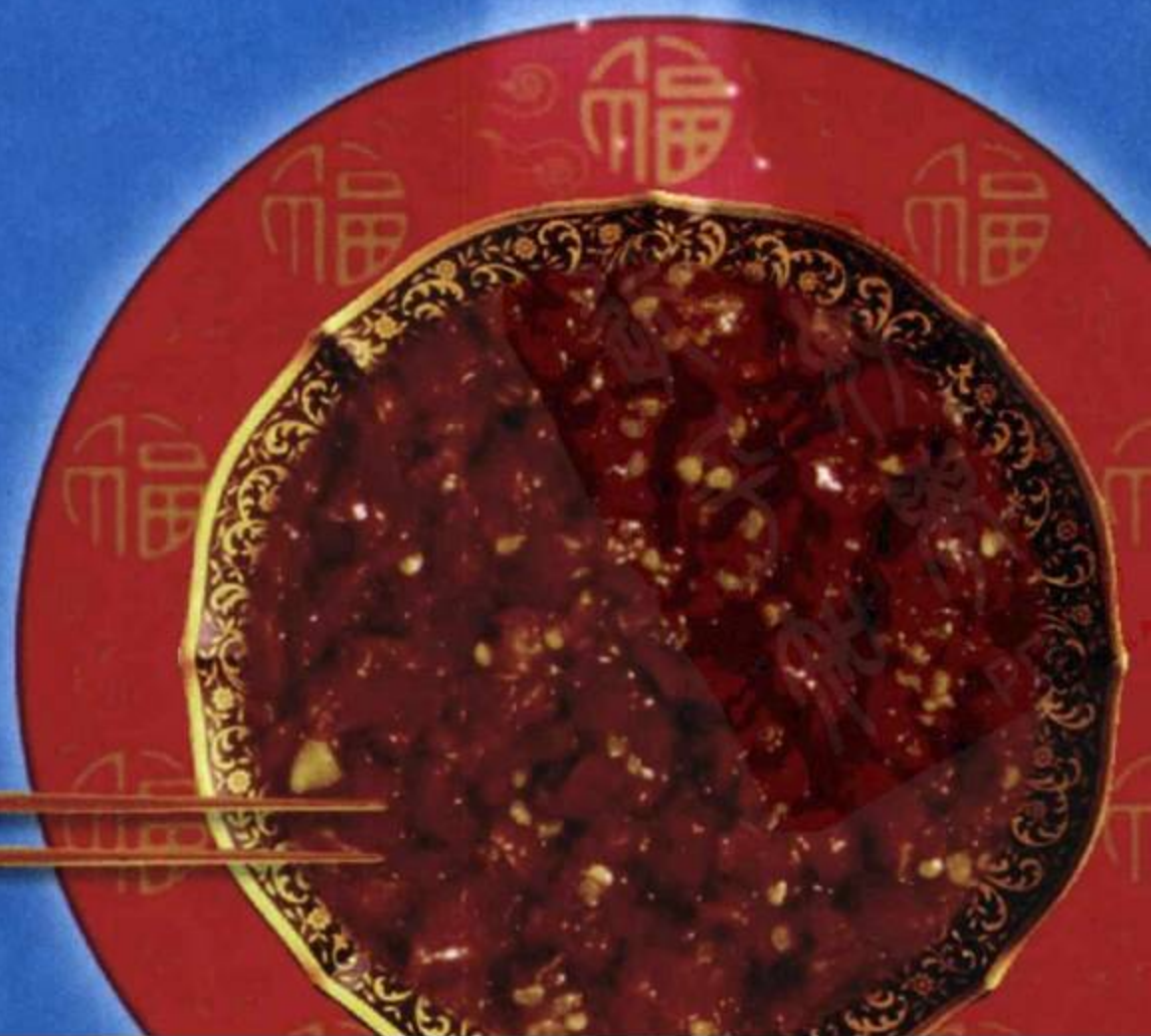


家庭自制

美味辣酱

杨万祥 主编

金盾出版社





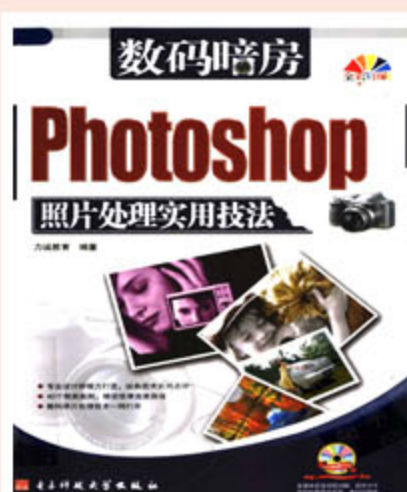
热读推荐



免费下载



免费下载



免费下载



免费下载

资讯最新动态 <http://1874243008.qzone.qq.com>

新浪微博: <http://weibo.com/718967828>

网盘赚钱注册: <http://www.ctdisk.com/linker/1375933>

关注资源共享请加QQ群: 240967602



免费下载



免费下载



免费下载



免费下载



免费下载



免费下载



免费下载



免费下载

家庭自制美味辣酱

主 编	杨万祥			
编 著	杨万祥	吕明英	杨秀军	
	任天明	李德生	杨 超	
		谢 弦		

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

这是一本专门传授家庭如何自制辣酱的大众烹饪读物。书中从一般家庭的制作条件和食用需要出发,详细介绍了日常饮食中六大类 200 多种辣酱的用料配比与具体制法,以及相关的辣酱知识。本书内容丰富,科学实用,通俗易懂,一学就会,非常适合广大家庭尤其是喜食辣味者阅读使用。

图书在版编目(CIP)数据

家庭自制美味辣酱/杨万祥主编. —北京:金盾出版社,2009. 3
ISBN 978-7-5082-4518-8

I. 家… II. 杨… III. 调料酱—制作 IV. TS972. 112

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 001704 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www. jdcbs. cn

封面印刷:北京印刷一厂

彩页正文印刷:北京天宇星印刷厂

装订:北京天宇星印刷厂

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:4.5 彩页:8 字数:110 千字

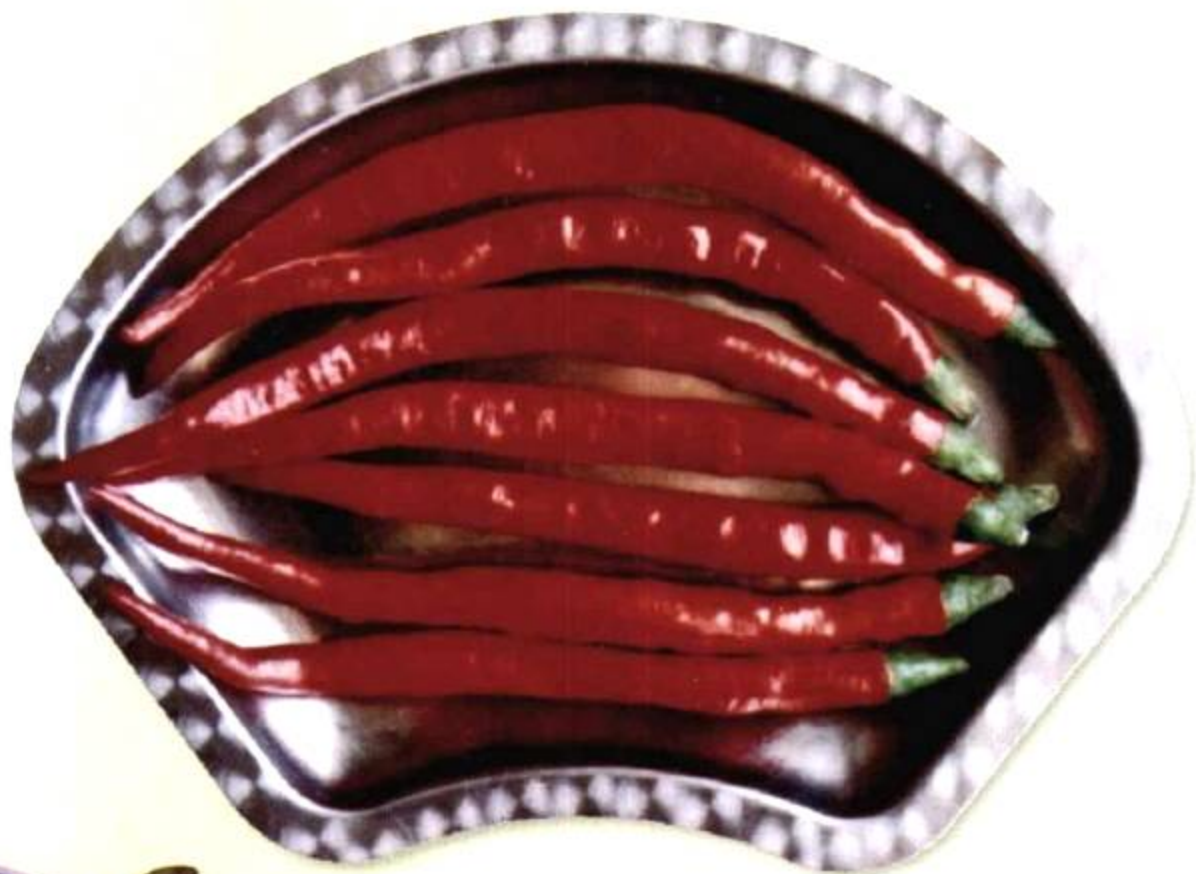
2009 年 3 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1~10000 册 定价:10.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



尖红辣椒



青 辣 椒



红 辣 椒





※ 青红辣椒酱

※ 辣椒面西红柿辣酱



※ 青辣椒酱

※ 红辣椒酱





※ 多味辣椒酱



※ 辣椒油黄豆酱



※ 豆瓣辣酱



大蒜



※ 大 蒜 酱

※ 蒜茸香油酱



※ 大蒜红辣椒酱

※ 红油大蒜酱





※ 多味大蒜辣椒酱



生 姜

※ 生 姜 酱



※ 生姜红辣椒油酱



※ 生姜黄豆酱

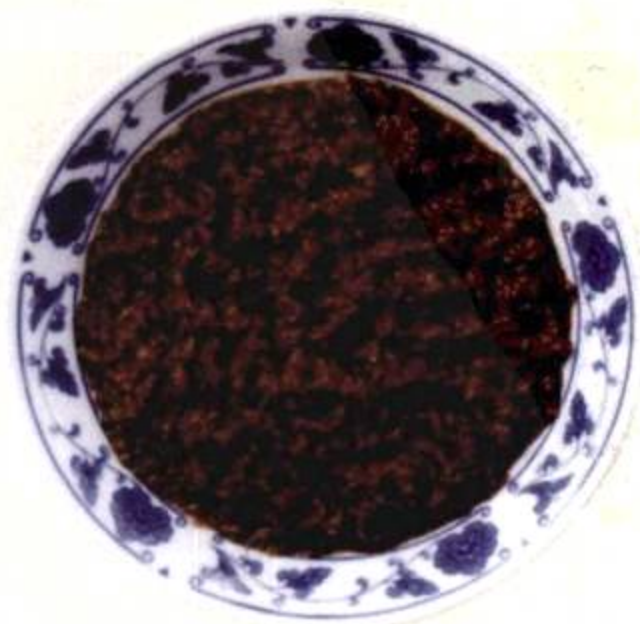


※ 生姜红辣椒酱



花 椒

※ 花 椒 酱



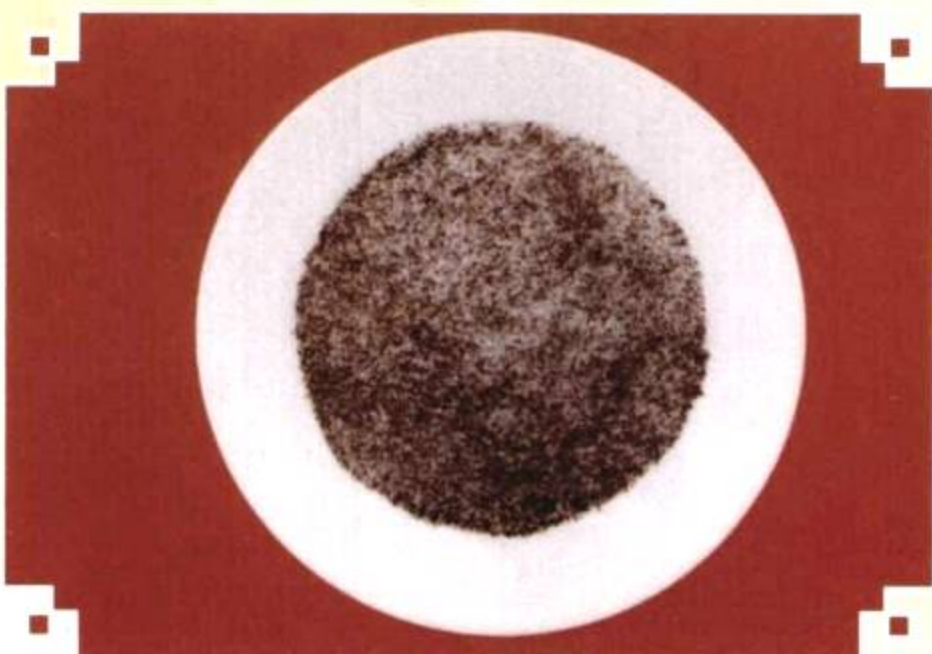


※ 腌鲜花椒



※ 葱花椒辣酱

※ 花椒黄豆酱



※ 花椒面拌食盐



※ 花 椒 油

胡 椒



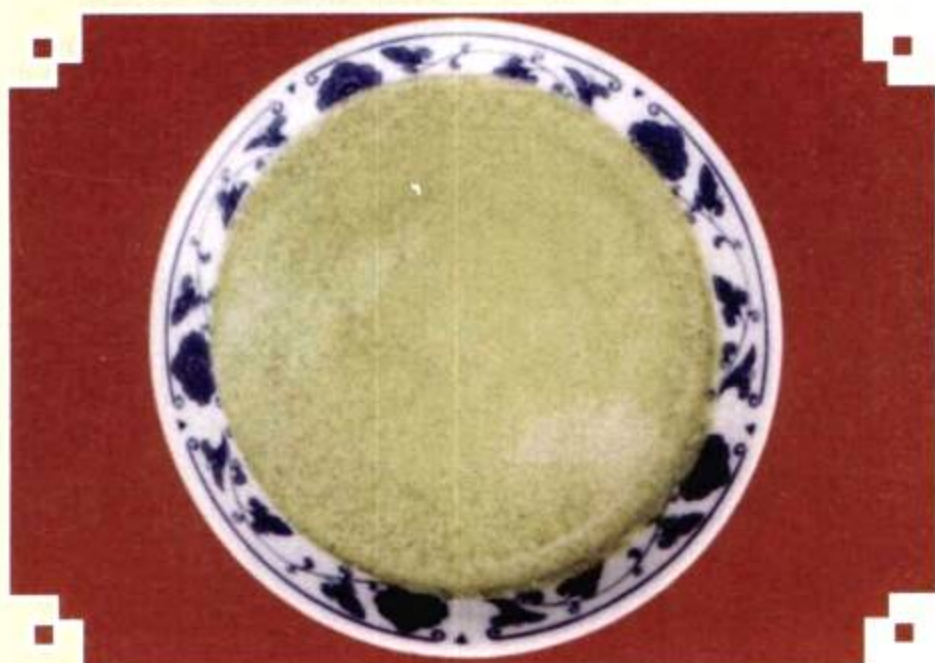
※ 胡椒辣酱

※ 胡椒香菜酱



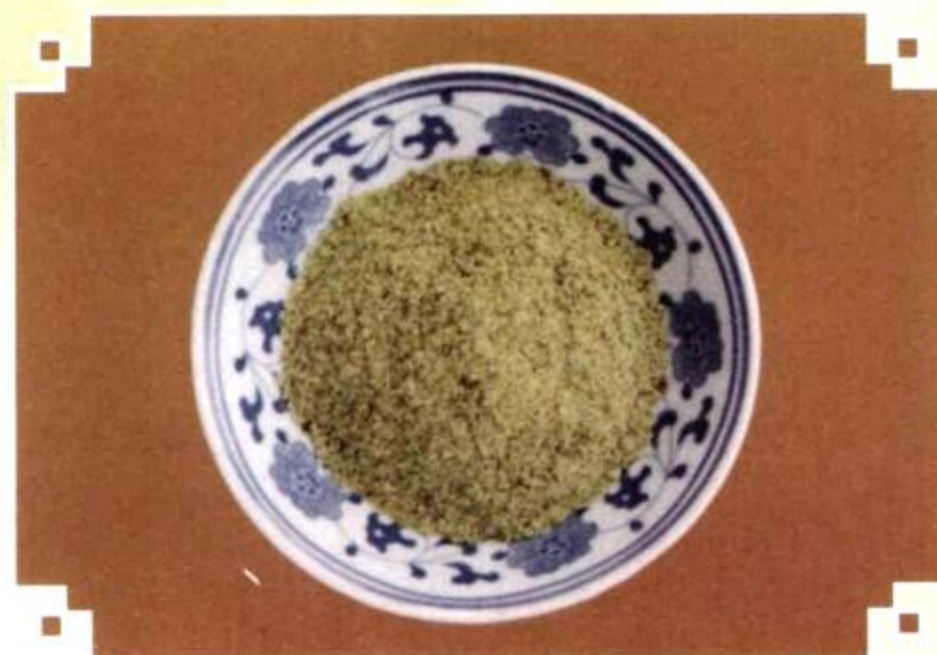


※ 胡椒蒜茸酱



※ 胡椒面拌食盐

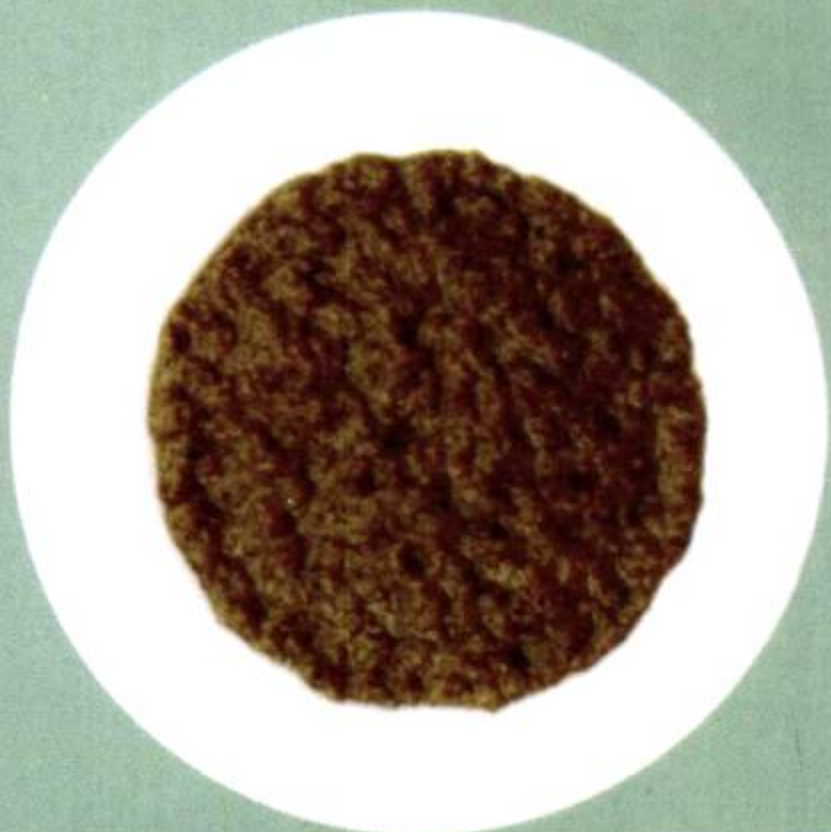
芥末



※ 芥末酱



※ 芥末辣酱



※ 芥末复合酱



※ 芥 末 糊

前 言

辣是五味(甜酸苦辣咸)之一。在日常饮食中,很多人都喜欢用辣来调味,甚至有不少人餐餐都离不开辣。因为它能刺激唾液和胃液的分泌,使人增进食欲,而深受人们欢迎。正因为如此,辣酱也就成了众多家庭厨房和大小饭店酒家不可缺少的调味品。辣酱,无论作为辣味菜肴的主要调料,还是单独用来佐餐下饭,它都能使菜点香辣可口,令人胃口大开,它正在为越来越多的人所接受、所喜爱。



这些年来,随着餐饮业和食品加工业的蓬勃发展,市面上各种酱品不断增多,其中包括肉酱、虾酱、果酱、花生酱、芝麻酱、黄酱、甜面酱、辣酱等。但是,作为最受广大消费者青睐的辣酱,品种并不太多,原料及味道比较单一。于是,许多喜食辣味者便想自己买些辛辣原料,

根据个人喜好进行配制。这样,既能满足不同口味经常变换的需要,又能做到价廉物美尽情享用,还能增添家庭自产自用小食品的生活乐趣,可谓一举三得。然而,家中究竟怎么做,还是需要掌握一些必要的知识与技法。为此,我们专门编写了这本《家庭自制美味辣酱》,以飨读者。

本书所选辣酱,原料普通,制法简单,品种丰富,口味多样,有些可作菜肴调料,有些可单独佐餐,用途广泛,香辣可口,非常适合广大家庭及烹饪爱好者特别是喜食辣味者阅读使用,也可供专业制酱者学习参考。

愿本书给您带来美味、健康与快乐!

编 者



目 录

第一部分 辣酱制作常识

一、辣酱主料简介	(1)
1. 辣椒	(1)
2. 大蒜	(6)
3. 生姜	(8)
4. 花椒	(9)
5. 胡椒	(10)
6. 芥末	(11)
二、辣酱辅料及其作用	(12)
三、辣酱制作十点提示	(31)
四、减少和淡化辣味的方法	(32)

第二部分 辣酱制作实例

一、辣椒酱

黄豆辣椒面酱	(33)	五香黄豆辣酱	(35)
黄豆青辣椒酱	(33)	辣椒面蚕豆辣酱(1)	(35)
黄豆红辣椒酱	(34)	辣椒面蚕豆辣酱(2)	(36)



家庭自制美味辣酱

辣蚕豆曲酱·····	(36)	红辣椒酱·····	(48)
蚕豆鲜红辣椒酱·····	(37)	青辣椒酱·····	(48)
蚕豆大红椒辣酱·····	(37)	鲜红尖辣椒酱·····	(49)
蚕豆酱干辣椒酱·····	(38)	干红辣椒酱·····	(50)
豆瓣辣酱·····	(39)	糯米红辣椒酱·····	(50)
蚕豆白酒干红辣椒酱·····	(39)	江米干红辣椒酱·····	(51)
豆瓣酱干红辣椒酱·····	(40)	香油干红辣椒酱·····	(51)
豆瓣酱辣椒酱·····	(40)	五香辣椒酱·····	(52)
豆瓣酱鲜红辣椒酱·····	(41)	香辣酱(1)·····	(52)
豆瓣辣酱葵花仁酱·····	(41)	香辣酱(2)·····	(53)
元红豆瓣辣酱·····	(41)	香辣豆豉酱·····	(53)
油酥豆瓣辣酱·····	(42)	辣椒豆豉辣味汁·····	(54)
红油辣酱·····	(42)	香双辣椒辣酱·····	(54)
香油甜辣酱·····	(43)	蜂蜜辣椒酱·····	(55)
含钙辣甜面酱·····	(43)	多味辣椒酱·····	(55)
红辣椒甜面辣酱·····	(43)	美味辣酱·····	(56)
酱油渣辣椒面辣酱·····	(44)	辣椒糊·····	(57)
甘薯辣酱·····	(44)	辣椒沙司·····	(57)
红辣椒酱(1)·····	(45)	西红柿辣椒面酱·····	(58)
红辣椒酱(2)·····	(45)	西红柿鲜红辣椒酱·····	(58)
红辣椒酱(3)·····	(45)	西红柿干红辣椒酱·····	(59)
清油红辣椒酱·····	(46)	西红柿白糖辣酱·····	(60)
辣根蚝油酱·····	(46)	五味西红柿辣酱·····	(60)
泡辣怪味酱·····	(47)	香菇辣酱·····	(61)
泡辣椒三酱·····	(47)	韭菜花辣酱·····	(61)
泡红辣椒酱·····	(48)	韭菜花甜面酱辣酱·····	(62)

目 录



芝麻辣酱(1)	(62)	鸡肉辣酱.....	(71)
芝麻辣酱(2)	(63)	乌贼鱼辣酱.....	(71)
多味芝麻辣酱.....	(63)	鱿鱼辣酱.....	(72)
花生辣酱.....	(63)	虾辣酱.....	(72)
花生芝麻辣酱.....	(64)	多味虾米辣酱.....	(73)
香辣花生酱.....	(64)	虾油辣椒酱.....	(74)
川辣酱.....	(65)	鱼虾辣酱.....	(74)
回锅肉辣酱.....	(65)	蚌肉辣酱.....	(75)
猪肉末辣酱.....	(66)	鳊鱼辣酱.....	(76)
猪肉辣酱.....	(67)	炆辣味制作.....	(76)
香肠(火腿肠)辣酱.....	(67)	香辣油.....	(77)
辣牛肉酱.....	(68)	辣椒油.....	(77)
多味牛肉辣酱.....	(69)	炆辣油.....	(78)
兔肉辣酱.....	(69)	川椒汁.....	(78)
鸡肉辣椒酱.....	(70)	辣椒汁.....	(79)

二、大蒜酱

大蒜酱.....	(79)	辣椒酱蒜茸酱.....	(84)
大蒜鲜红辣椒酱.....	(80)	甜面酱蒜茸辣酱.....	(84)
辣椒酱蒜酱.....	(80)	蒜茸香油辣酱.....	(85)
豆瓣蒜茸辣酱.....	(80)	蒜茸麻酱.....	(85)
红辣椒白酒蒜酱.....	(81)	蒜茸芝麻酱辣酱.....	(85)
五香蒜辣椒酱.....	(81)	蒜茸豆豉酱(1)	(86)
多味蒜辣椒酱.....	(82)	蒜茸豆豉酱(2)	(86)
蒜茸辣椒酱.....	(83)	蒜茸豆豉酱(3)	(87)
蒜茸芝麻酱.....	(83)	红油蒜味酱.....	(87)



大蒜玉米粉酱·····	(88)	蒜茸麻汁(2)·····	(92)
蒜泥酱·····	(88)	川式蒜泥汁·····	(92)
蒜泥辣酱·····	(89)	粤式蒜茸油汁·····	(92)
蒜泥甜酱·····	(89)	鲁式蒜泥汁(1)·····	(93)
蒜泥香油辣酱·····	(90)	鲁式蒜泥汁(2)·····	(93)
蒜姜葡萄酒汁·····	(90)	鲁式蒜泥汁(3)·····	(93)
蒜葱辣椒料·····	(90)	闽式蒜泥汁(1)·····	(94)
蒜味红油汁·····	(91)	闽式蒜泥汁(2)·····	(94)
蒜茸麻汁(1)·····	(91)		

三、生姜酱

嫩姜糟油酱·····	(94)	葱姜酒·····	(100)
老抽姜酱·····	(95)	姜汁(1)·····	(100)
姜酱·····	(95)	姜汁(2)·····	(100)
姜辣酱·····	(95)	姜味汁·····	(101)
姜茸酱·····	(96)	姜辣汁·····	(101)
姜多味酱·····	(96)	川式姜汁·····	(101)
姜醋酱(1)·····	(97)	鲁式姜汁·····	(102)
姜醋酱(2)·····	(97)	姜葱汁·····	(102)
姜葱酱·····	(98)	姜多味汁·····	(102)
葱姜油·····	(98)	姜醋味汁·····	(103)
葱姜水·····	(99)	姜葱油汁·····	(103)
姜汁米酒·····	(99)	生姜花椒汁·····	(104)
粤式姜汁·····	(99)	姜生抽汁·····	(104)

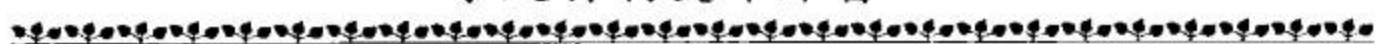


四、花椒酱

花椒酱	(104)	花椒油(4)	(111)
麻辣酱	(105)	葱花椒油	(111)
花椒辣酱	(105)	花椒绍酒	(112)
花椒麻辣酱	(106)	葱花椒酒	(112)
花椒麻辣香酱	(106)	川花椒酒	(112)
花椒调味酱	(106)	花椒葱泥	(113)
花椒麻辣香豉酱	(107)	葱花椒泥(1)	(113)
花椒油豆瓣辣酱	(107)	葱花椒泥(2)	(114)
花椒红辣椒辣酱	(108)	葱花椒泥(3)	(114)
花椒香豉酱	(108)	花椒麻汁	(114)
花椒豆豉香辣酱	(109)	花椒麻葱汁	(115)
花椒麻辣酱	(109)	葱花椒汁	(115)
花椒麻香酱	(110)	麻辣浇汁	(115)
花椒油(1)	(110)	花椒水	(116)
花椒油(2)	(110)	花椒盐(1)	(116)
花椒油(3)	(111)	花椒盐(2)	(116)

五、胡椒酱

胡椒酱(1)	(117)	胡椒大蒜酱	(119)
胡椒酱(2)	(117)	白胡椒盐	(120)
黑胡椒酱	(118)	白胡椒汁	(120)
胡椒辣酱	(118)	白胡椒油	(120)
红油胡椒酱	(119)	黑胡椒汁	(121)



六、芥末酱

芥末酱(1).....	(121)	西式芥末酱	(124)
芥末酱(2).....	(122)	芥末糊(1).....	(125)
芥末酱(3).....	(122)	芥末糊(2).....	(125)
芥辣酱	(122)	芥末汁	(125)
芥末醋酱	(123)	芥末炼乳	(126)
芥末油酱	(123)	芥末油汁	(126)
芥末复合酱	(124)		



第一部分 辣酱制作常识

一、辣酱主料简介

1. 辣 椒

辣椒又称秦椒、辣子、番椒，一年生草本植物，我国各地均有生产。按辣味程度分甜椒、半辛辣椒、辛辣椒，甜椒又称柿子椒、菜椒；辛椒按形状分柿子椒形和尖椒形。常见辣椒中最辣的是湖南省沅江一带所生产的朝天椒，辣味极强；另外，云南省景颇族有一种辣椒所含的辣椒素非常高，是一般辣椒含量的 20 倍，平时人们不能直接食用，只要用舌头碰一碰，即便会被辣得痛疼难忍，甚至会造成口唇干裂、牙龈出血等。辣味最弱的是菜椒，个大肉厚，几乎不辣而有甜味。

辣椒为什么会辣？这是因为辣椒中含有一种成分，它叫辣椒碱，它有很强的刺激性。人的舌头只要接触 1 毫克辣椒碱，就有辛辣的刺激感，特别是辣椒的胎座和子里辣椒碱最多。



(1) 辣椒品种

①甜椒。果形扁圆，表面有纵棱沟，肉厚多汁，稍有甜味，几乎无辣味，一般做配料用。还有一种橘饼椒，外形扁圆似橘饼，也属甜椒。

②半辛辣椒。主要有长辣椒，外形既不像柿子椒那样扁圆，又不像尖辣椒那样细长，和牛角很相似，故有人把它称为牛角椒。属此类型的有大油蜡条、樱桃辣椒、荣昌大辣椒、牛心子辣椒等。

③辛味辣椒。主要有簇生朝天椒，俗称朝天椒。果实细长，簇生朝上，辣味极强，多用于制辣椒粉。还有一种圆锥辣椒，果实小，向上直立，辣味极强，不仅适用于田间种植，也可盆栽养植，既可食用，又有观赏价值。

(2) 辣椒制品

辣椒的保鲜期很短，为适应不同季节食用的需求，因此可以把辣椒加工成许多腌制品和干制品。

①干红辣椒。把鲜红的半辛辣椒和辛辣椒晒干透，存放时也要保存于通风干燥处，使它质干且脆。此种辣椒多用于炒菜，如炆黄瓜、炆莲花白等。

②辣椒粉。把干红辣椒磨成粉状，多用于制作辣椒油，也可用于制作麻婆豆腐等。还有一种是将干红辣椒用油炒炸至酥香，磨成细粉状，多用于冷菜凉食的制作。制作辣椒粉的干红辣椒，色泽必须是较红的。

③辣椒油。辣椒油用途较广泛，拌制冷菜、制作凉食、热炒烹调均用。调制辣椒油的辣椒粉必须有鲜红的颜色，调制要用植物油，最好是用花生油、玉米油、葵花子



油等,因为豆油和菜子油都有异味,胡麻油则更不适合。

辣椒油制作方法:将油烧至七成热,冲入辣椒粉中(油和辣粉的比例为5:1),搅拌均匀,凉后即成。为解决烧油时火候掌握不好,可先用温油把辣椒粉调湿调匀,再用热油冲浇,这样就不会糊了。

④辣豆瓣酱。辣豆瓣酱的品种较多,它是以辣红辣椒、蚕豆、花椒、食盐等为主要原料制成的,用途较广,在热菜烹调中能使菜肴具有独特的风味。使用辣豆瓣酱一定要炒酥炒熟,才能有豆瓣的香味,否则会有生辣之感,并失去应有的风味特色。另外,有些辣豆瓣酱不须热加工,便可食用,如元红豆瓣酱、金钢豆瓣酱、香油豆瓣酱、火腿豆瓣酱等。

⑤泡辣椒。泡辣椒属腌制品,所用辣椒是鲜品,色泽是全红的,具体做法是:每千克鲜红辣椒放100克食盐、20克白酒、5克花椒和适量清水(以淹过辣椒为度)及少许老姜,共放坛内腌数天即可。泡腌辣椒一定要泡透,才可使辣中有咸,咸中有香,否则只辣而失去醇鲜香辣味。

泡辣椒的特点是,色泽红亮,咸味适中,辣中浸香,香中带辣,咸甜带辣微酸,广为食者所喜爱。

⑥辣椒酱。辣椒酱的用途非常广泛,特别是在家庭制菜中用得较多。其做法是:将鲜红辣椒去蒂、洗净,用绞肉机绞成泥状,加入适量食盐,搅拌均匀即成。

辣椒酱的特点是,色泽鲜红,辣味强,为稠粥状。因未腌制,故咸味重,缺少香味。



(3) 辣椒的营养成分

辣椒营养丰富,每 100 克辣椒含蛋白质 1.6 克(比西红柿多 0.7 克),脂肪 0.2 克,碳水化合物 4.5 克(比西红柿多 2 克),钙 12 毫克,磷 40 毫克,胡萝卜素 1.65 克,维生素 C 105 毫克(为各种蔬菜维生素 C 含量之首)。另外,辣椒中还含有隐黄素、辣椒红素、辣椒玉红素等物质,这是辣椒带有不同颜色的原因。

(4) 辣椒的食疗功效

①饮食方面。由于辣椒中含有辣椒素,味辛烈,人们食用后,可刺激唾液和胃液分泌,使人增进食欲。

②医学方面。辣椒中的辣椒素和二氢辣椒素,可促进人体血管反射性扩张,促进血液循环,使人兴奋,精神大振。辣椒具有温中下气,开胃消食,散寒除湿的作用,食用后使人有舒服的感觉,还可治寒滞腹痛,呕吐泻痢,消化不良等症。胃寒痛者,常食些辣椒,可起到辅助治疗作用,还少得风湿性关节炎和冻疮。如辣椒 250 克洗净切丝,猪瘦肉 250 克洗净切丝,炒熟食用,可治食欲不振;辣椒子 30 粒,捣碎,每日 3 次,开水送服,连服 3~5 天,可治疟疾;干红辣椒 3 克,豆油 30 克,油炸干红辣椒后去渣,油涂患处,每日涂 1~2 次,可治黄水疮;辣椒根 10 根,水煎,加糖服可治偏头痛;干红辣椒切碎,泡入白酒中,每日数次涂患处可治秃发。

(5) 辣椒的多种用途

辣椒在烹调中,既可单用,也可配用;既可用鲜辣椒调味,也可用其制品入馐制菜;既可切丁,也可剁茸;既可



制油,也可整食;既可腌制,也可干制。

辣椒和其他调味品相比,在菜肴中的运用,具有两重性。一般的调味品在菜肴中只能被用来进行调味,其食用价值只是通过口味来体现;而辣椒却不同,它不但可以作为调味品对菜肴进行调味,除膻增香,而且还可以主料或配料的形式烹制成菜。

辣椒既可熟食,也可生食,在中国菜系中,应用比较广泛,烹制出的辣椒菜肴,既进入寻常百姓家中的餐桌上,还可登大雅之堂。

(6)辣椒的烹制诀窍

辣椒怎样烹制才能出香味?在烹制辣椒时,如要烹出香味,掌握火候最重要,炒得熟也很重要,掌握好了才能炒出香味来。辣椒炒酥,香味飘出,并不是炒得越酥越好。完全没有水分,香味也不会有,要炒至“酥香”为宜。如烹制干红辣椒时,以炒至深红色为宜,这时才能达到酥香;若欠火候,辣椒生辣不酥,过火辣椒会焦糊不香,发苦不辣。

辣椒烹制得当,辣椒之味含于辣椒内;若烹制过火,辣椒滋味溢出椒外,口感不辣,也就谈不上香味了。

(7)辣椒食用禁忌

食用辣椒不要过量,吃辣椒过多,会使口腔和胃黏膜充血,肠蠕动剧增,引起腹部不适;大量食入则可能致癌,须加以注意。

患有各种炎症性疾病者禁食辣椒。特别是胃溃疡、胃肠炎、食道炎、皮肤生疮、肺结核、牙病、喉痛、火眼、痔



疮及高血压等病人,一定不要吃带有强烈刺激性的辣椒。因为辣椒内含有辣椒素,刺激性很强,吃后会加重病情。

阴虚火旺、阴虚内热者也要禁食辣椒。癌症病人还是少吃或不吃辣椒为妥。另外,诸如肺结核、支气管扩张、甲状腺功能亢进、红斑狼疮、干燥综合征、目赤肿痛、口疮、更年期综合征等,都可以表现出“阴虚火旺”或“阴虚内热”的病理变化,均要禁食辣椒。

2. 大 蒜

大蒜也是辣味食物,更是食品中辣味及香味的重要来源之一。其辣味在生吃时最为明显,而且伴随着辣味尚有香味,只是同时存在一股辛臭味,被人厌恶。大蒜原产于亚洲西部,传说在4000多年前的古埃及,就已开始使用大蒜。汉代张骞出使西域,将大蒜引入我国,成为我国烹调中不可缺少的调味佳品。大蒜已成为世界五大调味品之一。

(1)大蒜品种

①紫皮大蒜。大蒜瓣外皮呈紫红色,辣味淡,蒜瓣较肥大,蒜瓣较少6~8瓣。蒜味浓厚,品质较佳,但耐寒性稍差。该蒜适于生食或作调味品。

②白皮蒜。蒜瓣外皮呈白色,辣味淡,蒜瓣较瘦而瓣数多,一般8~12瓣。白皮蒜较紫皮蒜耐寒性强。该种蒜适于腌制成糖醋蒜。

③独头蒜。这种蒜不分瓣,一头蒜只一瓣,而辣味特别强烈,这是因为它含有较多蒜素的缘故。



(2)大蒜在烹调中的作用

①去腥增香。在烧鱼和海参等水产品海味菜肴中,加入蒜瓣或拍碎的蒜瓣,能去腥增鲜。特别是烧黄鱼和带鱼,加几瓣大蒜,其味道会更加鲜美。在烧蔬菜时,如烧茄子、炒青菜也都要加蒜瓣,这样会使这些菜肴散发出香味。

②使菜肴滋味丰富。大蒜是具有辣味的调料,特别是利用生蒜的辛辣味和香味,在拌菜中体现,滋味诱人。如果蒜的辣味与醋、酱油、香油、味精等调味品共用,效果更佳。同时还有增强食欲、开胃提神等作用。大蒜可烹制蒜子大虾、蒜子烧鳝等菜肴。

(3)大蒜食用禁忌

大蒜不宜多吃。大蒜味辛辣,刺激性大,多吃可动火、耗血、有碍视力。

阴虚火旺症者宜少吃或不吃大蒜。凡面红、午后低热、口干便秘、燥热口渴者宜少吃或不吃大蒜。

凡患有胃及十二指肠溃疡、慢性肝炎、肾炎、胃酸过多等疾病的人,均不宜食大蒜。

患有目疾、白内障和口齿咽喉肿痛诸症,痔疮、便秘、脚癣及刚患过流行病者,均忌食大蒜。

正在服用中药的人,要忌食大蒜。因为不少中药方剂或成药对辛辣食物都有禁忌。

小儿忌多食和久食大蒜。

不宜空腹生吃大蒜。因为大蒜有强烈的刺激味,易引起急性胃炎。



食用大蒜后,不宜马上饮热茶、喝热汤,以免刺激胃部。

大蒜不宜与滋补药同吃,这是服药者必须注意的原则。

腹泻期间不宜吃大蒜。这是为了避免大蒜素激惹肠壁,促成血管进一步充血,进而引起水肿,使更多的组织液涌入肠内,从而加剧腹泻。

食疗大蒜,以生食为佳。由于大蒜中的有效成分遇热会遭到破坏,故在烹调中应尽量避免油炸和高温。

3. 生 姜

姜是姜科植物的根块,多年生草本植物。烹调中常用的姜有新姜、黄姜、老姜、浇姜之分。新姜皮薄肉嫩味淡;黄姜香辣气味由淡转浓,肉质由松软变结实,是姜中上品;老姜俗称姜母(姜种),皮厚、肉坚、味辛辣,但气味不如黄姜;浇姜附有姜芽,可做菜肴的配菜或腌酱菜,味甚鲜美。烹调中要根据不同菜肴的具体情况,合理的、科学的用姜。

(1) 生姜丝片块末的不同用途

①姜丝入菜,多做配料。其味香辣可口,独具风味。做凉菜的配料,既可增鲜姜之味,又兼有杀菌消毒之功效。

②片块入菜,适宜炖煮。生姜加工成块或片,主要用于热菜,如炖、焖、煨、烧、煮、扒等烹调方法中,具有除腥膻作用。热菜中用老姜主要取其味,所以加工成块或片,



并且要用刀拍松,使其裂开、姜味外溢,浸入菜肴中。有的菜原料,不便加热用,但这些菜原料异味难除,如在这些菜(炸鸡、炸肉等),用姜片浸渍相当时间,以消除异味。

③姜米入菜,用于爆炒。姜米在菜肴中,可与原料同煮同食。姜米经煸炒后与主料同煮,姜的辣味与主料的鲜香融为一体,对菜肴起提香增鲜作用,口味别具一格。姜米先煸炒之后,香味溢出后,加入主料同煮,常用于熘、爆、炒、烹、煎等。

④姜汁姜粉入菜,适用水产禽蛋。水产品、家禽的内脏和蛋类原料,腥膻较重,烹调时生姜不可缺少。当遇到有的不便于同煮,又要除腥膻时,用姜汁、姜粉比较合适,可做到色味双佳。

(2) 生姜食用禁忌

忌吃烂姜。因为姜烂后,易产生一种叫黄樟素的致癌物质。人若吃了烂姜,会诱发肝癌、食道癌及胃癌等。

姜不可多食。多食可造成口干、喉痛、便秘等。患痔疮、眼疾和怀孕妇女最好不食。

烹调兔肉,不宜加姜。兔肉酸寒,性冷;干姜、生姜辛辣性热。两者味性相反,寒热同食,易致腹泻。

4. 花 椒

花椒为芸香科植物,花椒的果皮其性辛、温,有小毒,可入中药。花椒又是常用的调味香料,含有大量的芳油和花椒素成分,使花椒具有一种特殊的香味。花椒具有去腥、解腻、除膻的作用。



(1) 花椒水、花椒油的不同制法与用途

花椒在烹饪制作菜肴中,除直接使用外,还可做成花椒水、花椒油使用。

①花椒水。花椒水是将花椒放入容器中,像沏茶一样冲上开水,加盖闷一会儿,待花椒沉底后即可使用。花椒水既有花椒的香味,又有花椒的麻味。它是炒菜、拌馅、腌制菜肴的调味品。

②花椒油。花椒油是用花椒和植物油制成。将适量的油倒入锅里(最好是熟油),加上一些花椒,上火烧至花椒呈紫黑色时,将花椒捞出即成。花椒油色紫红,气味椒香微麻,适合北方、西南地区人的口味。适用于炒、凉拌、调面等。

(2) 花椒食用禁忌

花椒食用不可过量,否则会麻舌和发苦。

春季干燥凉爽,寒气渐浓,阴气渐衰,应少食;夏季天气晴朗,气温高,应少食;高原地区,天气干燥,应少食。

5. 胡 椒

胡椒为胡椒树的果实,分黑胡椒、白胡椒两种。黑胡椒将没有完全成熟的绿色果实采下来,用铁锅炒干或晒干制成。黑胡椒具有极大的辛辣味。白胡椒是完全成熟的胡椒,果实经过发酵、去皮、干燥而成,因去掉皮,所以颜色白。一般以白胡椒及其加工制品的质量较高,因而适用范围较广。胡椒中的辣味来自于胡椒碱和辣椒素,这两种化合物很辣,对口腔有较强的刺激,属热辣性辣



味。

(1) 胡椒在烹调中的主要作用及用途

烹饪中一般都是使用胡椒的再制品胡椒粉,在烹调中主要起提味、增鲜、和味、增香、除异味等作用。主要适用于咸鲜和清淡的菜肴、汤羹、面点、小吃、味汁,也可用于肉馅调味。但胡椒使用量不宜过多,否则会有压抑菜肴本味的不良影响,对人的消化器官也有较大刺激,不利于食物的消化吸收。

用黑胡椒制作的菜肴有黑椒牛柳、黑椒牛仔骨、黑椒鸡块等。

(2) 胡椒食用禁忌

胡椒不宜多食,食多了会损肺、耗气伤阴、破血堕胎、发疮损目。

孕妇、阴虚内热、痔疮患者、目疾患者忌食。

糖尿病、吐血、咳嗽患者忌食。

高血压患者,不宜多食。

6. 芥 末

芥末粉是十字花科植物芥菜的种子。经碾磨而成的一种粉末状辣味调料。芥末粉的辣味很大,它的产生主要成分有异硫氰酸丁酯等。在烹饪中使用时,往往需经过一定的加工后,制成香辣可口的芥末糊,才能用作调料。

(1) 芥末糊的制法及用途

芥末糊的制法是,先将芥末粉用温开水和醋调拌,再



加入植物油和糖拌匀(醋糖在这里有减少和去苦味的作用,植物油可起到使芥末颜色光润的作用),然后静置几小时,使味与味之间相互渗透,以便使苦味消除,成为香辣而又无苦味的芥末糊。

芥末糊在烹调中,常用于凉拌菜或某些面食、小吃中。如芥末海蜇、芥末鸭掌、芥末肚丝等。

此外,芥末油是近年来市场上新出现的一种调味品,以它独特的刺激性和辛辣味,受到人们的欢迎,具有解腻爽口,增进食欲的作用。它由含量 99% 的食用植物油和 0.1%~1% 的芥末精制而成,成品浅黄色油状液体,具有极强的刺激辛辣味及催泪性。存放芥末油应放到阴凉避光处,避免与水接触,否则会发生化学反应而影响质量。

(2) 芥末食用禁忌

凡平素内热偏盛之人忌食芥末。

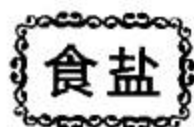
瘙痒性皮肤病患者、眼疾患者忌食。

单纯性甲状腺肿者、疮疡患者忌食。

痔疮便血者、癌症患者忌食。

久食芥末则积温成热,辛散太甚,耗人真元,肝目受病。

二、辣酱辅料及其作用



食盐的化学成分是氯化钠,在饮食调料中处于重要

地位。不仅有调味的作用,而且是人体不可缺少的物质,在菜肴中,既能调味,又能防腐,使蔬菜在一定时间内不变质。不同的蔬菜或同一种类的蔬菜,因腌制方法不同,用盐量也不相同。

人食用一定食盐量,能保持心脏的正常活动和维持正常的渗透压及体内的酸碱平衡。食盐的来源,可分为海盐、湖盐、井盐、矿盐。

酱油

酱油是以大豆的蛋白质和小麦或大米的淀粉为主要原料,经微生物或酶的催化水解生成多种氨基酸和糖类,并以这些物质为基础,再经过复杂的生物化学变化,然后合成的具有特殊色泽、香气、滋味和状态的调味品。

在调味品中,酱油仅次于食盐,它以咸味为主,亦有香味和鲜味,营养丰富,含有多种氨基酸、有机酸及香料,有咸、香、鲜的特色。它的作用除调味外,还可着色。常用的酱油有生抽酱油、老抽酱油、辣酱油、复制酱油等。

生抽酱油简称“生抽”,为广东地区对天然露晒发酵制成的酱油的俗称。古法提取酱油,有以蜂眼管插入酱缸中,让酱油渗入管中,抽取而出,故称酱油为“抽油”,沿用至今。“生抽”之称因此而来。生抽色泽较浅,具有可口鲜味和丰富营养,为烹饪中必备的调味品。

老抽酱油简称“老抽”,为广东地区对酿制酱油时加入焦糖胶,致使产品呈深黑色的酱油的俗称。老抽咸味较浓,香味和鲜味则不及生抽,多用于腌制肉类。



鱼露

鱼露亦称“鱼卤”，俗称“鱼酱油”，指不用大豆而以鱼、贝类弃料的蛋白质等成分，在高盐分对腐败细菌的抑制下，以鱼体本身的酶，经长期酶解发酵后形成的含有多多种氨基酸的鲜味汁液，呈琥珀色或棕红色，以澄清者为上品。

豆豉

豆豉是以黄豆或黑豆为原料，利用霉菌或酶的作用，将原料中蛋白质分解，当分解达到一定程度时，即加酒或盐，或用干燥方法，抑制酶的活动，使原料中的一部分蛋白质分解出来的产物，在特定条件下保存并形成具有特殊风味的发酵食品。

豆豉的种类繁多，按原料分有黄豆豉和黑豆豉；按状态分有干豆豉和水豆豉；按口味分有淡豆豉和咸豆豉；按添加特殊辅料分，有酒豉、姜豉、葱豉、辣豉和香油豉等。

黄豆酱

黄豆酱又称“黄酱”，是以黄豆为原料的产品。将黄豆粉碎加水拌匀，然后蒸煮制曲发酵制成。色泽金黄，酱味芳香，咸淡适口。

根据制酱时加水的多少，有干黄酱和稀黄酱之分。干黄酱成品较干，带豆瓣，用时可稀释；稀黄酱成品呈稠粥状，味鲜香，均可作调味和蘸料用。



甜面酱

甜面酱又称“面酱”，以面粉为原料与食盐经发酵制成。成品呈稠粥状，金红色有光泽，味醇厚而鲜甜，因其含糖量在20%以上，较黄豆酱高出七倍，故称“甜面酱”，南方地区则称“面豉”。

豆瓣酱

豆瓣酱的主要原料为蚕豆、面粉、辣椒和食盐、味精等，如在原料中除去辣椒，则称蚕豆酱。蚕豆酱无辣味，豆瓣酱则含有强烈辣味，故亦称“豆瓣辣酱”。

豆瓣酱呈红褐色，有光泽，香味浓郁，有辣味，咸淡适口，为四川菜不可少的调味品。

芝麻酱

芝麻酱是选用上等的芝麻种子，经焙炒、磨酱等工序加工而成的色泽浅灰黄、质地细腻的酱状制品。酱中脂肪的含量为45%~55%，蛋白质为20%。烹饪中常用于菜品的拌制，如麻酱生菜、麻酱凤尾等，也可拌食面条，如凉面、甜水面等，还可作其他面点和小吃的馅料。

米醋

米醋又称“玫瑰米醋”，是以大米为原料，先发酵为白醋坯，再经直接过淋而制成的一种食用醋。色泽玫瑰红



色而透明,香气纯正,酸味醇和,略带甜味。可增加鲜味,去腥味,去碱性。

白醋

白醋是以大米为原料,先酿成米酒再加入醋母,经天然发酵酿制而成。白醋无色透明,酸味柔和。适用于需酸而又不需起色的菜肴,是西餐中不可缺少的调味品。

熏醋

熏醋又名“黑醋”,以山西的老陈醋最为出名。以高粱为主料,麸皮或谷糠为辅料,经过发酵先成熏坯,再经夏暴晒、冬捞冰等工序形成的陈酿醋。熏醋挥发酸味少,入口酸味柔和。

醋精

醋精又称“醋酸”。无色透明液体,有强烈的刺激味,味极酸,溶解于水,无毒。醋精主要用于烹饪和糕点制作。我国目前允许生产的有乳酸、酒石酸、苹果酸,它能参加人体内正常代谢,对人体无害。

柠檬酸

它可促进凝胶的形成;给成品以酸味,从而增进风味;对甜味起抵消作用;有护色和预防氧化的作用;能抑制微生物及细菌活动,起防腐作用;与蔗糖适当转化,以



防止返砂结晶。

柠檬汁

柠檬汁是以柠檬经榨挤后所得的汁液,它的颜色淡黄,味道极酸并略带苦味。其营养成分很丰富,含有糖类、维生素 C、维生素 B₂、维生素 B₁、烟酸、钙、磷、铁等成分。柠檬汁在烹饪中常用于西式菜肴和面点的制作,它的酸味主要来自柠檬酸和苹果酸。柠檬汁能减少原料中维生素 C 在烹调过程中的损失,提高营养价值。

色拉油

色拉油是英文的音译,即全精炼油,是食用油的最高等级。色拉油比一般植物油含有较丰富的亚油酸,如果缺乏这种人体必需的脂肪酸,就会影响机体代谢,使抵抗力降低,生长停滞。亚油酸可降低血脂,防止动脉粥样硬化和血栓形成。经常食用色拉油有利于身体健康。

花生油

花生油是从花生仁中提取的油。花生油在夏季是透明的液体,到冬季则为黄色半固体状态,属半干性油脂。

菜子油

菜子油又叫菜油,是由菜子榨出的油。普通菜子油呈深黄色,含有菜子的特有气味,具有涩味,属半干性油



类。粗制菜子油呈黑褐色,精制的菜子油为金黄色。菜子油是我国烹制菜肴的主要食用油之一。

猪油

猪油又名白油,是调料的主料之一,用途很广。猪油是从猪的脂肪组织板油、肠油、皮下脂肪层肥膘中提炼出来的。优良的猪油在液态时透明清澈,在 10℃ 以下成固态时,为白色软膏状,有良好的滋味。浅黄色及淡灰色的质量较次。猪油的色白味香,质肥腴美,熔点较羊油、牛油低,一般低于人的体温,容易被人体吸收。猪油存放时间不宜过长,特别是在温度高的夏天极易与空气接触而发生氧化,使其酸败变质。酸败变质的猪油,有“哈喇味”,不宜食用。

香油

香油又称芝麻油、麻油,是由芝麻提炼出来的,因有特殊的香味,故被称为香油。香油以色泽光亮、香味浓郁、无水分、无杂质、无涩口、不浑浊为佳。香油的耐贮性较其他植物油为强,在保管中很少发生氧化酸败。

香油是烹调中常用的香味调料之一。

葵花油

葵花油是向日葵的种子榨取的油,常温下为淡黄色的液体,含有 90% 以上不饱和脂肪酸,如亚油酸和油酸,而饱和脂肪酸只占 5%,同时含有维生素 E 较多,有防止



血管硬化和抗衰老作用。葵花油和各种食用油类一样，可作多种烹饪用。

橄榄油

橄榄油为橄榄的果实中提取的油。在常温下为澄清的淡黄色液体。含有多量不饱和脂肪酸，包括单元不饱和脂肪酸和多元不饱和脂肪酸，尤以单元的为多，只有少量饱和脂肪酸。橄榄油是一种健康的食用油类，可供烹饪菜肴和作调味品用。

豆油

豆油是大豆的种子所榨取的油。在常温下存放为黄色液体。豆油含有大量不饱和脂肪酸，如亚油酸、油酸、棕榈油酸和亚麻酸，其中亚麻酸含量高达 65%，只有少量饱和脂肪酸，如花生酸，含量只占 1%。豆油为烹饪常用油，也用于制糕点和油炸食物。

白糖

甜味是咸味外能在烹饪中独立存在的另一种味道。白糖是主要的甜味来源。它不仅能作为菜肴的调味品，而且也是糖果、糕点、饮料和蜜饯等甜食的主要原料。白糖是由甘蔗、甜菜等含糖作物提取出来的一种甜味物质（蔗糖）。白糖颗粒状，纯度高，蔗糖含量在 99% 以上，是食糖中质量较好的一种，水分、杂质及转化糖的含量很低，较易贮存。



烹饪中一般使用白糖,它赋予甜味和营养,蔗糖有爽口的甜味;它与果胶、酸形成凝胶,具有高渗透压,起防腐作用;和氨基酸作用或糖的焦化,能产生颜色和香气;具有抗氧化作用,可减少维生素的破坏与损失。

饴糖

饴糖是利用发芽的大麦粒内的麦芽酶作用于淀粉,使淀粉糖化产生的一种中间产物。它是浅黄、黏稠、透明的液体,具有麦芽糖的特殊风味。饴糖的主要成分为麦芽糖与糊精。由于饴糖的流动性大,溶解度小,可以延缓结晶的发生,所以在食品生产中可作防砂剂。由于饴糖易呈色,故对制品的色泽能起很好的作用。饴糖的吸湿性很大,对保持生产制品的柔软有良好的作用。饴糖也能增加食品的甜味。

蜂蜜

植物花蜜及分泌物,经蜜蜂唾液的蚁酸水解以后形成蜂蜜。蜂蜜的种类很多,一般按植物类别和花源的不同分为荔枝蜜、槐花蜜、枣花蜜、荆花蜜和龙眼蜜等。蜂蜜的主要成分是葡萄糖和果糖,约占80%,所以蜂蜜味感极甜。蜂蜜还富含有益于人体健康的各种酶、维生素、蛋白质、蜡质、天然香料、有机酸及泛酸钾等,并含有抗菌素,能在10分钟内杀死痢疾杆菌。每千克蜂蜜发热量比同重量牛奶发热量高约5倍。蜂蜜营养全面,具有滋养心肌、保护肝脏、防止血管硬化的作用。加入蜂蜜的食品



具有柔软清香,色、香、味兼优的特点。

糖精

糖精是食糖的代用品,它是用化学物质合成的一种甜味剂,主要成分是糖精钠,除能调味外,无任何营养价值,人体也不能吸收和利用,食用量过大可引起中毒。据卫生部规定,每千克食物中糖精使用量不得超过 0.15 克。糖精的甜度很高,是蔗糖甜度的 300~500 倍。

红糖

红糖是用甘蔗的茎汁,直接经炼制而成的赤色结晶体。许多人不爱吃红糖而爱吃白糖,认为白糖精纯,对身体有益。其实红糖的营养价值比白糖高,正如粗米比白米的营养成分高一样。据营养学分析,红糖含钙比白糖多 2 倍,含铁质比白糖多 1 倍,其他微量元素如锰、锌也比白糖多,同时还有胡萝卜素、B 族维生素等,是体弱者、孕妇等的理想甜味剂。

冰糖

冰糖由禾本科植物甘蔗的茎汁炼制而成,是白砂糖煎炼而成的冰块状结晶。冰糖性味甘、平,可补中益气、和胃润肺、止咳化痰。冰糖以蔗糖为主,可分解为葡萄糖及果糖。冰糖比白砂糖滋补,其味甘甜,但性味比较平和。甜味纯正。冰糖多用于制馅和制作高级冷点。一般服用补药、补品时,如煎制各种膏滋药、蒸煮银耳(白木



耳)、烧煮桂圆汤时,用冰糖为佳。

白酒

白酒又称“烧酒”、“白干”,为一种酒精含量较高无色透明蒸馏酒。始制于 800 年前,为我国的特产酒。主要用高粱、玉米、大米、甘薯等粮食或某些果品,经过发酵、蒸馏,再经贮存和勾兑而制成。白酒的主要成分是乙醇和水,占酒液重量的 98% 左右。乙醇的含量一般在 30% 以上,其余为仅占 2% 的非乙醇成分,包括有机酸、酯类、芳香族化合物等。

白酒在烹饪中具有去腥除膻、杀菌防腐、增香添味、解腻的作用。由于酒精的含量高,易破坏菜肴风味,一般不作烹调用酒使用,仅在制作某些特殊的菜式使用少许,如茅台酒烧鸡球、汾酒牛肉等。另外,制作醉菜时,常用白酒,如炆虾、醉鸡,其成菜效果较黄酒为佳。

黄酒

黄酒又称料酒,是以小米、大米或玉米为原料,经蒸煮、发酵、压榨、过滤而制成。由于未像白酒那样经过蒸馏,酒液中含有氨基酸、糖类、酯、醛、酚、醇等多种可溶性成分,因此不但酒精含量低($15^{\circ}\sim 16^{\circ}$),而且香气浓郁,具有一定营养价值。有名的黄酒品种有绍兴黄酒、福建红曲黄酒、山东黍米黄酒等,其中以浙江绍兴黄酒最为有名。

黄酒色泽淡黄,清澈透明,香味浓郁,味道醇厚,烹调



中有去腥除异、助味渗透的作用。黄酒对菜肴还有和味增香及增色的作用。黄酒还有消毒杀菌的作用,码味时加入原料中,可防止其发生腐败变质。

使用黄酒时应用量恰当,以免压抑主味和留下大量酒味。在烹调中应在不同时机加入,烹制前加入,主要去腥除膻,帮助味的渗透;烹制之中加入,主要是为菜品增色和增香;放入芡汁中起锅时加入,主要是为了增加醇香。

酒酿

又称醪糟、甜酒酿,即将洗净的糯米浸泡 6~24 个小时后沥干,然后蒸熟成饭,拌入甜酒曲发酵制成。其味甘甜醇香。由于酒精度很低,可直接饮用;或作为制作糟菜品的主要调味品;也是制作甜羹菜、糕点、小吃的原料。

大葱

古时认为“虽八珍之奇,五味之异,非葱莫能达其美”。今日民间也有“无葱不炒菜”的说法。葱是一种重要的调味品,广泛用于各式菜肴中。因其能调和众味,古人称之为“和事草”。

葱属于百合科,多年生草本植物。根据它的形状、特征用途,可分为元葱、大葱、香葱 3 种,其性能大致相近,葱含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、胡萝卜素、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 C、钙、镁、铁,最具特色的是含有葱蒜素。葱之所以能调味,是由于葱蒜素的缘故。葱蒜素是



一种挥发油,味极香辣,能去腥除膻,增味提鲜。

八角

八角又称大料、大茴香,是木兰科八角属植物八角茴香的干燥果实。为我国特有的香料,主要产于西南和广东、广西。果实由 6~11 个蓇葖果聚集成聚合蓇葖果。干燥果实呈棕红色,顶端呈鸟喙状,上侧多开裂,内含 1 个种子。选择时以秋季所产的香气浓烈、味微甜、个大均匀、色泽棕红、形态饱满、身干完整者为佳。

八角的香味成分主要是含量为 80%~90% 的茴香醚,还有少量的茴香醛、水芹烯、柠檬烯等。烹制中常用于卤、酱、烧、炖、煮、焖制的菜品中,起去腥除膻、增香味、促食欲的作用;可调制复合型香料,如五香粉、八大味、十三香、咖喱粉等。八角性辛、甘、温,可入中药。

小茴香

小茴香为伞形花科多年生宿根草本植物茴香的干燥果实。我国各地有栽培,以四川、陕西、宁夏产的为好。每年 9~10 月采收。茴香做调味原料主要使用的是形似稻谷的果实,长 5~8 毫米,宽 2 毫米,黄绿色,表面有五条隆起的棱线,横切面为五边形,又称谷茴香。选择时以均匀、饱满、色黄绿、味浓甜香者为佳。

小茴香成熟果实中精油含量为 6.2%,其主要香味成分是 50%~60% 的茴香醚,其次是葑酮、蒾烯等。烹饪运用同八角茴香,多用于酱、卤、烧、炖、焖、煨制的菜肴中,



可增香提味,去异除腥;也是复合香辛料的配料之一。使用时应予以包裹,便于捞出,不影响菜肴的美观和口感。浸制的茴香油不仅对菜肴有调香的作用,还有良好的防腐作用。

丁香

丁香又称子香、鸡香,为桃金娘科植物丁香的干燥花蕾。花蕾呈短棒状,长 1.5~2 毫米,花柄占花蕾全长的 3/4。质地坚实而重,入水即沉,断面有油性。每年 9 月到第二年 3 月长 15 毫米左右的花蕾转红时采收晒制。干燥后呈铁钉状,褐色,每克 10~15 只。其品质以大小均匀、色泽棕红、粗壮身干、味厚芳香为佳。

丁香的香气浓郁,并有烧灼感辛辣味。丁香花蕾中精油的含量为 14%~21%,主要香味成分的 80% 是丁香酚以及丁香烯、香草醛、香樱桃素等。用于各种肉类、焙烤制品、蛋黄酱、色拉等中做香辛料,还具有抗氧化、防霉作用。用量不宜过多,以免香味过浓。丁香还含有树脂、蛋白质、单宁、纤维素和矿物质等。丁香由于具有特殊而温和的芳香气味,是人们普遍欢迎的一种食品调味。

紫苏

紫苏为唇形科紫苏属一年生草本植物皱紫苏的嫩茎叶,野生或栽培,多见于南方各地,夏季枝叶茂盛时采收,鲜用或干用。植株高 30~100 厘米,茎紫色或绿紫色,方形,侧枝多,对生。叶卵形或椭圆形,对生,长约 10 厘米,



宽约 7 厘米,叶面有皱褶,叶缘锯齿状,两面紫色或上绿下紫色。鲜叶片和嫩茎中的挥发油含量为 0.5%,其中主要成分为紫苏醛、紫苏酮、丁香酚等,并含有较丰富的胡萝卜素,气味芬芳。

紫苏入菜调味,具有去腥除膻、增香的作用。可单独用,也可混用。常以鲜叶或嫩茎用在鱼虾蟹菜肴中,或腌制蔬菜的调味品。

桂皮

桂皮即桂树的皮,有时也称肉桂、五桂皮等。以广西所产的桂皮质量为最好。桂皮以皮层厚、油性大、香气浓、无虫蛀、无霉斑者为上品,它的味辛甘、性温热。

桂皮的香料味主要来源于桂皮醛,其他如丁香酚等成分也能挥发一定的香味,烹饪中常将桂皮用于卤、烧等菜肴中。

桂皮除有调香作用外,还有一定的药用价值,它能温中补阳,除积冷、行血脉,还可增加胃液分泌,有助于食物的消化吸收。

桂皮的保存贮藏,应以密封保存为好,并放于干燥阴凉处,以保证桂皮的香味。

五香粉

五香粉是以五种香味调料的干制品经碾磨成粉状末后混合而形成的综合型香味调料。它的配方有多种,如按配方比例:八角茴香粉 10%、小茴香粉 30%、桂皮粉



10%、五加皮粉 10%、丁香粉 10%、甘草粉 30%。五香粉并不突出某一种香味调料的香气,而是各显所长,调香和谐,香味很浓郁,是一种风味非常独特的香味调料。

由于五香粉是五种不同香味的调料配制而成,又都经过碾磨工序,均以末状出现,其香气的挥发性很容易达到最高状态,故在烹饪中,五香粉的使用量更应严格控制,千万不要过大。

薄荷

薄荷属唇形科多年生草本植物。它的茎、叶均有一种特殊的清凉气味。我国不少地方均有生产,烹饪中主要是用薄荷的叶片为多,一般均以新鲜的薄荷叶为好。

薄荷的清凉香气,主要来自于薄荷脑、乙酸薄荷酯等香气成分。它在烹饪中使用的季节性很强。它主要运用于夏季制作冷食、点心、清凉饮料等,用于菜肴的很少。

咖喱粉

咖喱源于印度,由 20 多种香辛料调制而成,味辛辣带甜,姜黄色或黄褐色。配料成分主要有:胡椒、辣椒、生姜、八角、肉桂、肉豆蔻、小茴香、芫荽子、甘草、橘皮以及姜黄等。

在使用咖喱粉时,若把它直接加在菜肴里是不正确的,这样会使香气不足,并带有一种药味。正确使用力法是,在锅中放些油,加鲜姜、大蒜等进行炒制,将其炒制为咖喱油再使用。这样不仅去掉了药味,且芳香四溢,金黄



香辣,别有风味。

芥末粉

色淡黄,味辛辣,清香而略带苦味。用它可加工调成芥末酱、芥末油。芥末粉还是调制色拉油沙司的主要调料之一。一般用芥末粉调拌凉菜时,先用适量开水将芥末粉泡软,溶化成糊状,然后在容器中闷一会儿,就会显出其独特的辛辣香味。

味精与鸡精

味精主要成分是谷氨酸钠,含量达 99%。谷氨酸钠为白色晶体或结晶性粉末,溶于水有鲜味。

鸡精为黄色小颗粒状。它是以鸡肉为基料,鲜鸡肉提炼而成,还配以鸡蛋粉、谷氨酸钠、蔬菜粉、香辛料、食盐、白砂糖、呈味核苷酸等复合而成。集鲜味、香味、营养于一体。它加入任何菜肴中均不串味,鲜度是普通味精的 2 倍。

鸡精在烹调中,要适量,并非多多益善,因鸡精中含有盐分。使用鸡精时要注意,它溶解性较差,先要在水中溶化后再使用,才能被味觉细胞更好的感知。味精、鸡精吸湿性较强,保存要注意密封,防止潮湿。

味精与鸡精其鲜味的发挥,与菜肴的温度有很大关系,要在 70℃~90℃ 条件下使用,鲜味效果才最佳。腌菜时不要使用味精、鸡精。味精、鸡精中的谷氨酸钠在 120℃ 的高温时,会变成焦谷酸钠,不仅失去鲜味和营养,



还有毒性,因此炸制食品,急火快炒时,不要使用味精、鸡精。放的时间最好在汤菜出锅前投放,不要提前,也不要与原料同时投入或烹调中途加入。味精与鸡精喜酸怕碱,遇碱后会变成谷氨酸二钠,失去鲜味,因此不宜与碱、小苏打或含有这些物质较多的食物混用。

高汤

名菜系中,除一些甜菜和极个别的以煨、炸、烤烹制的菜品外,对大多数菜肴来说,高汤料是必不可少的鲜味调味品。

高汤是以富含呈鲜物质的鸡、鸭、猪、牛、羊、火腿、干贝、香菇等原料精心熬制的汤料。汤中除了含谷氨酸钠以外,还有来自熬汤原料提供的核苷酸、其他呈味氨基酸、有机酸、肽类、含氮有机物等多种呈鲜物质。在制汤的过程中,这些鲜味成分不同程度地溶入汤中,而且相应之间发生呈味反应,所以高汤的鲜味醇厚,比单一味精所提供的鲜味更尽善尽美。

根据熬制方法的不同,将高汤分为清汤和奶汤。清汤是一种清澈、咸鲜爽口的高级汤料。

鲜汤是用猪骨、猪肉的下脚料熬制而成,作一般菜肴的滋液用,鲜味不如清汤、奶汤。

蚝油

蚝油是我国广东、福建、香港、台湾等省的传统调味品。它是利用鲜牡蛎干制加工时的汁液或将鲜牡蛎捣碎



熬汁,经过浓缩后加入配料调制而成的一种鲜味调味品。按加盐量的多少分为淡味蚝油和咸味蚝油 2 种。蚝油色泽棕黑而有光泽,质感细腻均匀,黏稠度适中,咸中带甜,鲜味浓厚。蚝油含牡蛎的各种浸出物,除多种氨基酸外,还有丰富的有机酸、醇类、核酸等有机物以及微量元素铜、锌、碘、铬、硒等。蚝油中的呈鲜味成分主要是琥珀酸钠、谷氨酸钠,呈甜味的是蚝油特有的氨基乙碘酸(牛磺酸)、甘氨酸等。

蚝油在烹调中可作鲜味调味品和调色料使用。烹饪过程中,咸味菜点均可用蚝油赋味,常用于烧、炒菜品和作味碟直接蘸食,如蚝油牛肉、蚝油豆腐、蚝油生菜等。使用蚝油时不要与辛辣调料、糖、醋共用,否则会抑制蚝油的风味;而且不能长时间加热,一般是起锅时淋入。

淀粉

淀粉又名豆粉,是玉米、豆类、番薯、土豆等经过加工制成。淀粉色白、有光泽,用于菜肴上浆、挂糊、勾芡,适用于炒、炸、烧、羹汤、膏类菜肴,可保证菜肴质量和营养价值,也有保温、保鲜作用。常见的淀粉有干淀粉和湿淀粉 2 种。湿淀粉是指加工后未脱水晒干而直接供应的。在饮食业中,干淀粉加水调成的粉汁,习惯上也称为湿淀粉。在烹调中使用的淀粉,根据加工的原料不同,主要有菱角淀粉、土豆淀粉、绿豆淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉等。

食用碱

(碳酸氢钠)食用碱呈白色结晶粉状,无臭,味微咸。在潮湿空气或热空气中即缓慢分解,产生二氧化碳,易溶于水,溶液呈弱碱性,食用碱在正常情况下无毒,但过量摄取会损害肝脏。食用碱在烹调中主要用于面点制作,也用于菜肴之中,对菜点起膨松、软化作用。使用过程中宜先溶于适量冷水中,以便于均匀地作用于原料,防止原料出现黄色斑点或膨胀不一致。其用量极小,以满足菜品需要为度。另外,在水果、蔬菜烫漂、护色或面团酸碱中和等方面,也常用食用碱。

三、辣酱制作十点提示

在辣酱制作中,有以下几点需要特别注意:

1. 固体原料,要研磨成细粉状。
2. 湿软原料,要磨研成泥状。
3. 有的用油只需烧热,有的用油要加热到几成热,注意掌握好。
4. 有的原料是生的,需加热煮制,并且一定要煮熟。
5. 几种原料混合后,一定要充分搅拌均匀;加热浓缩成粥状时,宜用中火或小火,防止糊锅。
6. 所用原料应新鲜,有的需要先洗净,有的洗净后需晾干才能用。
7. 盛装酱的容器应清洗干净,待干燥后再装填。装



酱的容器,最好用玻璃瓶,短时间装可用塑料瓶,较长时间装酱不能用塑料瓶,以防有化学反应,产生有害物质。

8. 盛装酱后,在容器上贴上制作时间标签,便于掌握食用。

9. 各种酱中配料数量,可根据个人口味,适量增减。

10. 盛装酱的容器,要放阴凉通风处或冰箱中。

四、减少和淡化辣味的方法

如果在做菜中辣酱放多了,造成菜太辣,则会使人感到吃了难受不舒服。对此,现介绍几种减少辣味的方法,以供大家参考。

1. 用白醋和香油混合,加入大量切细的葱丝拌匀,作蘸汁吃。

2. 用食盐、香油、蒜泥混合的酱汁,可作辣味太多菜的中和剂。

3. 喝一大杯木瓜鲜汁,可舒缓胃部紧张。

4. 利用果糖调制饮品,也可解辣。

5. 用酸柑或冰糖水可解辣。

6. 用芒果加入辣菜(食)中烹煮,可解辣。

7. 日本白酒的味比一般白酒甜,可中和辛辣味。

此外,烹调中如果希望菜肴中的辣椒淡化些,但又不失辣椒的原有风味,可以将辣椒洗净,用刀切开去子后,烹调前先放到 $30^{\circ}\text{C} \sim 40^{\circ}\text{C}$ 的温水中浸泡,浸泡的过程中,辣椒素和二氢辣椒素将会有部分溶入水中,使辣椒辣味减少。



第二部分 辣酱制作实例

一、辣椒酱

黄豆辣椒面酱

【用料配比】 黄豆 500 克,面粉 200 克,食盐 200~250 克,辣椒面 50 克,水 50 克,黄曲 1.5 克。

【加工方法】 黄豆用水泡涨,蒸 1 小时,面粉也要蒸熟,当蒸好后温度降到 40℃ 时,将黄豆、面粉、黄曲用水混合拌匀成团(以手捏不滴水为宜),放到干净架上发酵,堆放厚度以 5 厘米为宜,发酵 48 小时长出白黄色的菌丝。从架上取下酱坯放到大口干净缸中,加入 40℃ 食盐水拌匀发酵,坛口不要盖严,继续在坛内发酵 7~10 天,每天搅动一次,烤缸 30 天,温度保持在 40℃~50℃。成熟后酱为红色,再将辣椒面炒熟后倒入酱内,搅拌均匀即成。

【成品特点】 色泽红润,辣咸适口,营养丰富。

黄豆青辣椒酱

【用料配比】 鲜青辣椒 700 克,干红辣椒 300 克,食



用油 50 克,酱油 50 克,生姜 50 克,食盐 50 克,芝麻 40 克,黄豆 100 克。

【加工方法】

(1)将鲜青辣椒、干红辣椒均去蒂、洗净、沥干、剁碎。黄豆挑去不能用的,洗净、沥干后炒香磨成粉。芝麻炒香压碎。生姜洗净切成细末。

(2)锅放火上,放入食用油,将剁碎的两种辣椒放入锅中炒几分钟后,把酱油、生姜、盐、芝麻、黄豆粉放入,再炒 2 分钟,边炒边搅拌均匀,起锅装入干净瓶中即成。

【成品特点】 味美清香,增进食欲。

黄豆红辣椒酱

【用料配比】 黄豆 500 克,米粉适量,食盐 150 克,生姜末、茴香粉各少许,鲜红辣椒 500 克,大蒜末适量。

【加工方法】

(1)黄豆洗净、煮熟,摊开晾。用炒熟的米粉掺进豆里搅拌,米粉用量以能将潮湿的熟豆拌至分散颗粒为止。用塑料薄膜覆盖发酵。发酵时间视豆的外表生长出全部黄色的豆花为宜(有可能有时长灰色的)。

(2)把发酵好的豆豉晒至无水分为止。把鲜红辣椒洗净、晒干,切碎和晒干的豆豉及食盐掺在一起,反复搅拌至豆豉发潮润湿为止。最后加入生姜末、大蒜末、茴香粉拌匀,装入干净瓷坛,封密坛口,存放 2~3 个月即成。

【成品特点】 鲜辣味美,清香可口,可较长时间存放。



五香黄豆辣酱

【用料配比】 黄豆 500 克,干红辣椒面 200 克,食盐 150 克,香料 6 克(八角 1.3 克,花椒 2.7 克,山柰 0.3 克,草果 0.4 克,茴香 1 克,陈皮 0.3 克)。

【加工方法】

(1)黄豆选优质颗粒大小均匀,炒熟(不要炒糊、不要炒生),去皮,磨成细粉,然后加水 420 克拌匀,捏成 4 个团,放室内发酵,室温掌握好不要忽高忽低,一般 40 天发酵即成。

(2)将发酵好的黄豆团,刷去霉毛,粉碎入缸,加入干红辣椒面、香料,对水 160 克,加入食盐充分拌匀,经日晒夜露(雨天缸加盖),6 个月即可食用(中间要搅拌翻缸)。

【成品特点】 色泽棕红,鲜艳油润,酱香浓郁,酯香宜人,味鲜醇厚,麻辣咸香,入口回甜。

辣椒面蚕豆辣酱(1)

【用料配比】 蚕豆 1000 克,食盐 100 克,辣椒面 40 克,生姜丝 10 克,味精 4 克。

【加工方法】 蚕豆用水泡涨,去皮,蒸熟放在席上摊开,移到 30℃左右室内发酵,待长出黄菌后,降温晾干后放入缸中,拌入食盐、辣椒面、生姜丝、味精,再加凉开水 50~80 克,搅拌均匀封好缸口,放阳光下晒,每周搅拌 2 次,30 天后即可食用。



【成品特点】 色泽棕红,利口增进食欲。

辣椒面蚕豆辣酱(2)

【用料配比】 蚕豆 1 000 克,食盐 400 克,花椒、薄荷叶、辣椒面各适量。

【加工方法】

(1)蚕豆去皮,放蒸笼内蒸熟,取出平摊在木盘上。10~15 天当蚕豆上长出 1.5~3 厘米厚的黄毛,就可与盐拌匀装坛。

(2)把花椒、薄荷叶放水中煮沸,滤去渣,滤汁与辣椒面混匀后倒入装蚕豆的缸内,拌匀。

(3)用旧干净布或报纸把缸盖好,上面再用泥封口,使之不漏气,存放半个月即成蚕豆辣酱。

【成品特点】 红褐色,微麻辣咸可口。

辣蚕豆曲酱

【用料配比】 鲜碎辣椒 1000 克,蚕豆曲 400 克,食盐 250 克,食用油 200 克,香料 5 克,白酒 20 克。

【加工方法】 蚕豆曲放入缸中,加入食用油拌匀,再依次加入鲜碎辣椒、盐、白酒和香料,充分拌匀,装入小口大肚的坛中,边装边压实,装至八成满时,坛口用油封纸扎紧,用泥密封,自然发酵 3~5 个月即成。

【成品特点】 色泽红褐,辣咸适度,有醇香味。



蚕豆鲜红辣椒酱

【用料配比】 陈年蚕豆 500 克,面粉 100 克,食盐 150 克,白酒 40 克,鲜红辣椒 300 克,姜末 30 克,蒜末 30 克,白糖 30 克,花椒 10 克,生菜子油 600 克,冷开水 200 克。

【加工方法】

(1)选优质陈蚕豆洗净放锅中略炒(易去壳),再放清水中浸泡 10 小时,剥去外皮壳,撒入面粉拌匀后,放蒸笼内用旺火将蚕豆蒸透。出笼后倒在簸箕中摊开,晾凉后上面覆盖黄荆叶(或其他树叶),放温热环境中自然发酵 7 天左右。待表面上生成一层致密的“黄衣”(俗称松花霉的一种食用真菌),把有黄衣的蚕豆晒至干透。鲜红辣椒洗净,去蒂、捣碎。

(2)将晒干透的蚕豆放入缸中,加入盐、白糖、白酒、姜末、蒜末、花椒、冷开水搅拌均匀,再加入剁碎的洗净、去蒂、沥干的鲜红辣椒、生菜子油拌匀,严格密封缸盖,发酵 2 个月即成辣豆瓣酱。

【成品特点】 色泽金红,滋润亮油,香辣醇柔,鲜咸味厚,烹制各种菜易上色红亮,而且经久耐贮。

蚕豆大红椒辣酱

【用料配比】 蚕豆 200 克,大红辣椒 1 800 克,面粉 100 克,食盐 450 克,水 1800 克,糯米 500 克,种曲 10 克,



甜酒曲 1 克,白酒 800 克。

【加工方法】

(1)选大粒饱满的蚕豆,放入清水中浸泡,泡至没有凹陷和皱纹为止。一般春秋需 30 小时左右,夏季 24 小时,冬季 38 小时。泡后的蚕豆去壳皮,再放清水中漂 2~3 个小时,使蚕豆进一步吸水,泡 12 个小时后入锅蒸,上汽后蒸 8~10 个小时,取出用手掐成粉状,倒入筛中去水降温。

(2)蒸熟的蚕豆放到温室,混入面粉和种曲。先将曲种放入面粉混匀后,再混入粉状蚕豆中拌匀,装盘放入 40℃~45℃温室中,每天翻拌 1 次,18~22 天为老黄色的酱坯。

(3)大鲜红辣椒,去蒂洗净,沥干水分,剁碎,加入 20% 的盐拌匀,装入缸中,上面加上少量食盐。

(4)用糯米 500 克,加水泡 8~12 个小时后蒸熟,冷至 40℃~45℃加入甜酒曲 1 克,保温糖化发酵 2~3 天后酒酿即成。将酒酿加清水 5 000 克,入锅煮沸后滤去酒糟,加优质白酒 800 克。

将蚕豆酱坯、辣椒酱、糯米甜酒液混合均匀,放置 10 天即成蚕豆辣酱。

【成品特点】 色泽棕红,辣咸醇味微甜。

蚕豆酱干辣椒酱

【用料配比】 蚕豆酱 1000 克,干辣椒酱 650 克。

【加工方法】 将蚕豆酱与干辣椒酱混合后,搅拌均



渣,也倒入坛内,再倒入白酒、糯米酒,充分搅拌均匀,然后用干荷叶或竹笋壳(也可用干净布或报纸代替)把坛口封好,上面再用黄泥浆封好坛口,使它不漏气,存放半个月就可食用。

【成品特点】 醇香,麻辣可口。

豆瓣酱干红辣椒酱

【用料配比】 豆瓣酱 1000 克,干红辣椒酱 1000 克,食盐少许。

【加工方法】 将豆瓣酱与干红辣椒酱混合拌匀放入锅中,加热到 $50^{\circ}\text{C} \sim 55^{\circ}\text{C}$ 时,移出倒入缸中发酵,在室温下发酵 15~20 天。发酵时缸口铺一层白布扎好并撒一层干盐。此豆瓣辣椒酱贮藏或装瓶前必须进行灭菌,方法是放入锅内加热不断搅拌防止焦糊,酱中心温度 80°C 以下,10 分钟就立即出锅,放干净瓶或原盛酱缸中,封瓶(缸)口盖即成。

【成品特点】 色泽呈红色,鲜艳而有光泽,味鲜美而辣。

豆瓣酱辣椒酱

【用料配比】 豆瓣酱 1000 克,辣椒酱 1000 克,甜酒酿 500 克,香油 100 克。

【加工方法】 把辣椒酱和甜酒酿磨成细酱,然后与豆瓣酱混合,充分搅拌均匀,密封 1 个月,移入瓦缸中,表



面注入香油,使酱与空气隔开,以利保存。

【成品特点】 辣香微甜,具有醇香味。

豆瓣酱鲜红辣椒酱

【用料配比】 豆瓣酱 1000 克,鲜红辣椒酱 1000 克。

【加工方法】 将豆瓣酱与鲜红辣椒酱混合后,搅拌均匀,加热温度保持在 85℃,加热 20 分钟杀菌,装入坛中发酵半个月以后即成。

【成品特点】 色泽棕红,酱香辣利口。

豆瓣辣酱葵花仁酱

【用料配比】 豆瓣辣酱 1000 克,净葵花仁 500 克,酱油 300 克,白糖 40 克,黑胡椒粉 2 克,大葱汁适量,味精适量,熟花生油 100 克。

【加工方法】 脱壳后的葵花仁,在锅中加温焙炒至出香味,边炒边不断搅拌,然后用石磨磨成细粉,再与其他用料混合搅拌均匀,装入坛内,盖好盖即成。

【成品特点】 辣味浓郁,香、咸、辣适度,含铁、维生素、钙较多。

元红豆瓣辣酱

【用料配比】 郫县豆瓣酱 200 克,色拉油 40 克,红辣椒粉 20 克。



【加工方法】 郫县豆瓣酱放入大碗中,色拉油烧好后倒入郫县豆瓣酱碗中,进行搅拌,边搅拌边加入红辣椒粉,充分搅拌均匀后,放入瓶中,盖好盖即成。

【成品特点】 色泽红润,辣香浓郁。

油酥豆瓣辣酱

【用料配比】 郫县豆瓣辣酱 100 克,葱段 10 克,姜片 5 克,水适量。

【加工方法】 锅放文火上,放入郫县豆瓣辣酱、葱段、姜片,慢炒透至出红油和香味,放入适量水,以补充炒时失去的水分,再炒片刻,拣出葱段、姜片后,装入瓶中盖好盖即成。

【成品特点】 色泽红润,香辣适中。

红油辣酱

【用料配比】 红辣椒粉 50 克,香油 25 克,食用植物油 250 克,葱段 25 克,姜片 20 克。

【加工方法】

(1)红辣椒粉放入碗中,倒入香油调均匀。

(2)锅放火上,倒入食用植物油,烧至八成热,放入葱段和姜片,炸至焦黄捞出葱、姜,待油温降至六成热时,倒入红辣椒碗中,调匀即成。

【成品特点】 油色红亮,味道香辣。



香油甜辣酱

【用料配比】 甜面酱 70 克,红辣酱 30 克,香油 20 克。

【加工方法】 将甜面酱、红辣酱、香油放入碗中,搅拌均匀,装入干净玻璃瓶中,盖好瓶盖即成。

【成品特点】 香辣浓郁,微甜。

含钙辣甜面酱

【用料配比】 甜面酱 3000 克,钙粉 30 克,白糖 100 克,辣椒面 200 克。

【加工方法】 将辣椒面、白糖、甜面酱混合拌匀,放置 20 小时,再加入钙粉拌匀即得含钙辣甜面酱。该酱在 80℃ 条件下灭菌 30 分钟即成。

【成品特点】 酱呈红色,细腻,甜辣鲜美,还可补钙。

红辣椒甜面辣酱

【用料配比】 鲜红辣椒 1000 克,食盐 200 克,甜面酱 300 克。

【加工方法】 选鲜红个大肉厚的辣椒,去蒂洗净、晾干,粉碎成泥状(越细越好),加入盐和甜面酱,充分搅拌均匀,装入坛内,盖严坛口即成。

【成品特点】 色泽棕红,辣咸适度,稍有甜味。



酱油渣辣椒面辣酱

【用料配比】 酱油渣 1000 克,辣椒面 150 克,酱油 100 克,生姜 5 克,大蒜 10 克。

【加工方法】 将榨出第一次酱油的酱油渣,放在日光下晒干后,放入缸中;酱油和辣椒面一起放入酱油渣缸中,混合搅拌均匀;生姜洗净晾干切成碎末,大蒜去皮、洗净、沥干捣碎一并放入酱油渣缸中,拌匀封好缸口,5 天后即成。

【成品特点】 味鲜辣香。

甘薯辣酱

【用料配比】 甘薯 2000 克,食盐 30 克,辣椒面 100 克,琼脂 7 克,柠檬酸汁适量。

【加工方法】

(1)选新鲜或冬贮的甘薯,要求无虫蛀、无霉烂、无芽,清洗干净,放压力锅篦子上,篦子下放水,加热蒸熟透、无硬心。取出立即去皮,放柠檬酸液中护色,再次放压力锅中蒸烂,加适量水捣成泥状。

(2)琼脂用温水浸泡,泡软后洗干净,放入锅中,加 105~140 克水,加热溶解后过滤去杂质。

(3)将甘薯泥放入不锈钢锅(或铝锅)中,同时加入盐、辣椒面,加温浓缩,边加温边搅拌均匀和防止糊锅,出锅前加入琼脂液,继续加温拌匀,趁热装入干净瓶中,盖



严盖口即成。

【成品特点】 色泽棕红,味甜微咸辣。

红辣椒酱(1)

【用料配比】 鲜红辣椒 2000 克,食盐 170 克,200 克盐水(水 200 克、盐 30 克、柠檬酸 3 克,煮沸)。

【加工方法】 选味辣的红辣椒,去蒂洗净,沥干水分,按一层辣椒一层盐腌于缸中,盐腌 36 小时,将腌过的辣椒同未溶化的盐一起磨成糊状。在磨制过程中,边磨边补加煮沸的盐水。磨成酱后,放半个月即可食用。

【成品特点】 色泽鲜红,辣咸适口。

红辣椒酱(2)

【用料配比】 鲜红辣椒 500 克,食盐 60 克。

【加工方法】 鲜红辣椒摘柄,用水洗净,切成片状,加盐拌入缸内,上下拌匀,放上竹片,压上重石。第二天起翻缸,每天 1~2 次,连翻 3~4 天,翻到盐全部溶化,将辣椒倒入腌缸,并压实,加竹片压石头。再将初制的卤水加入缸内,与辣椒面平,密封缸口,30 天后取出磨碎即成。

【成品特点】 色泽鲜红,辣香味美。贮期可达 1 年。

红辣椒酱(3)

【用料配比】 红辣椒酱 300 克,葱段 25 克,姜片 15



克,水适量。

【加工方法】 锅放文火上,放入红辣椒酱、葱段、姜片,烧出酱的乳酸味,至吐出红油、香味,放入水适量,以补充蒸发的水分,烧沸后捞出葱段、姜片,装入干净瓶中,盖严瓶盖即成。

【成品特点】 色泽红润,咸辣带香。

清油红辣椒酱

【用料配比】 红辣椒酱 50 克,花生油 20 克。

【加工方法】 红辣椒酱放入罐中;锅放火上,倒入花生油,烧热后倒入盛红辣椒罐中,充分拌匀,盖上罐盖即成。

【成品特点】 色泽红亮美观。

辣根蚝油酱

【用料配比】 蚝油 500 克,日本辣根酱 80 克,花生油 150 克,姜蒜油 50 克,西芹、香菜各 50 克,老抽、生抽、味精、鲜汤各适量。

【加工方法】

(1)西芹撕去皮及筋络,香菜择洗干净,分别切成碎粒。

(2)锅放火上,倒入花生油烧热,放入蚝油,加入姜蒜油、日本辣根酱、鲜汤、老抽、生抽、味精搅匀,熬约 3 分钟,加西芹粒、香菜粒,搅匀即成。



【成品特点】 鲜辣可口,蚝香浓郁。

泡辣怪味酱

【用料配比】 泡辣椒 500 克,臭豆腐 30 块(带汤),松花蛋 10 个,咸鸭蛋黄 20 个,香菜 250 克,葱末、蒜末、姜末、鲜汤、食盐、味精、香油、花生油各适量。

【加工方法】

(1)泡辣椒去蒂、去子后切成细末;松花蛋去壳、洗净,切成小丁;臭豆腐、咸鸭蛋黄分别压成泥;香菜择洗干净,切成细末。

(2)锅放火上,倒入花生油烧热,放入葱末、蒜末、姜末、泡辣椒末炒出香色,盛入容器内,加入鲜汤、臭豆腐泥(带汤)、鸭蛋黄泥、松花蛋丁、香菜末和食盐、味精、香油,搅拌均匀即成。

【成品特点】 用料特别,味道奇美,香辣可口。

泡辣椒三酱

【用料配比】 泡辣椒 500 克,芝麻酱、沙拉酱、花生酱各 100 克,白芝麻 100 克,辣椒油 100 克,食盐、味精、白糖、鲜汤、熟花生油各适量,葱白、姜各 20 克。

【加工方法】

(1)泡辣椒去蒂、去子,剁成蓉;白芝麻拣净杂质,用小火烤香,磨成细粉;葱白、姜洗净,分别切成片;芝麻酱用鲜汤调成糊状。



(2)锅放火上,放熟花生油和辣椒油烧热,放入葱片、姜片炸香后捞出,放入泡辣椒蓉,炸香出色后,掺入鲜汤,加入芝麻酱、沙拉酱、花生酱,用中火熬至浓稠时离火,盛入不锈钢盆内,放入芝麻粉、食盐、味精、白糖,调匀即成。

【成品特点】 色褐红,咸鲜微辣,香味浓郁。

泡红辣椒酱

【用料配比】 泡好的红辣椒 500 克,花生油 100 克。

【加工方法】 将红辣椒与花生油放到绞肉机中反复绞两遍成泥,再充分搅匀,盛入容器中,盖严盖放阴凉处保存。

【成品特点】 色泽鲜红,辣中带咸和微酸。

红辣椒酱

【用料配比】 红辣椒酱 400 克,葱段 50 克,姜片 25 克。

【加工方法】 锅放火上,放入红辣椒酱、葱段、姜片,用文火炒透,至吐红油、出香味,倒入水适量,以补充炒出的水分,稍炒,捡去葱、姜,盛入容器中,放阴凉处保存。

【成品特点】 辣中带葱姜味。

青辣椒酱

【用料配比】 鲜青辣椒 700 克,干红辣椒 300 克,食



盐、食用油、香油、酱油、生姜各 50 克,芝麻 40 克,黄豆粉 100 克。

【加工方法】

(1)将两种辣椒剁碎,黄豆粉炒熟,芝麻炒香研碎,生姜洗净,沥干切成细末。

(2)在锅内放入食用油加热,把剁碎的辣椒放入炒几分钟,再把盐、酱油、香油、生姜末、芝麻、黄豆粉放入拌匀,炒 2 分钟左右,装入坛中密封坛口,10 天后即成辣椒酱。

【成品特点】 营养丰富,辣咸香。

鲜红尖辣椒酱

【用料配比】 新鲜红尖辣椒 1000 克,白酒、香油各适量,食盐若干。

【加工方法】

(1)鲜红尖辣椒洗净、沥干,去蒂柄,切成长 1 厘米左右的椒片。把辣椒和盐放入干净缸中,一层辣椒一层盐,放完后压实(盐用量为辣椒的 15%)。2~3 天后,有卤汁渗出,移入另一缸中,再用辣椒重量 5% 的盐封盖上层,上面铺一张竹帘,压上重石使卤汁压出。一般腌渍 10 天即可使用。

(2)将腌制好的辣椒磨细,磨时加入原腌制卤汁,辣椒含水量应为 60%,若不足应加 22% 浓度的盐水。再加入白酒、香油拌匀后封好缸口即成。

【成品特点】 色泽棕红,辣香咸可口。



干红辣椒酱

【用料配比】 干红辣椒 1000 克,食盐 250 克,水 900 克,22%浓度食盐水 200 克。

【加工方法】 干红辣椒择洗干净,去蒂柄,洗净加水浸泡,并加盐腌,泡涨后磨成糊状,边磨边加入盐水,即成辣椒酱。

【成品特点】 色泽暗红,味咸辣。

糯米红辣椒酱

【用料配比】 鲜红辣椒 1000 克,食盐 350 克,黄豆 100 克,大米 500 克,糯米 800 克,白糖 200 克。

【加工方法】

(1)选肉厚的鲜红辣椒,经洗净、去蒂、切碎,加入盐 200 克,腌渍 4 天,中间翻拌 2~3 次。

(2)将黄豆、大米、糯米磨成粉、拌匀,加水揉匀,做成长 12 厘米、宽 6 厘米、厚 3 厘米的坯块。蒸熟后放入霉房发酵制曲,然后再加浓度为 10%的食盐水,入缸晒制成酱坯。

(3)将酱坯和切碎腌制的红辣椒混合拌匀,再用石磨反复磨 1~2 次,装入缸中日晒。晒到半干时,加入白糖,继续日晒,至手捏成团时即成辣椒酱。

【成品特点】 营养丰富,辣甜咸,黏度较稠。



江米干红辣椒酱

【用料配比】 干红辣椒 2000 克,17% 浓度食盐水 3500 克,生江米粉(或白面粉)800 克,白糖 200 克,大蒜泥 150 克,生姜泥 40 克。

【加工方法】 将干红辣椒择洗干净,磨碎成辣椒面后,与其他配料一起放入干净缸内,充分搅拌均匀后,放于室温下盖好缸口,自然发酵 15 天左右即成江米干红辣椒酱。

【成品特点】 色泽淡红,营养丰富,辣甜咸可口。

香油干红辣椒酱

【用料配比】 黄酱 1 000 克,面酱 1 000 克,香油 200 克,白糖 200 克,干红辣椒 500 克,大蒜、食醋、味精各适量。

【加工方法】

(1)香油放入锅中,加热使油烟产生后,加入干红辣椒炸至显黄褐色。稍冷的辣椒油,用一层纱布过滤,澄清后再倒入锅中,将辣椒油加热后,放入黄酱、面酱拌匀,再加入白糖不断搅拌溶化。

(2)将大蒜去皮、洗净、沥干,捣成蒜泥,加入食醋后,一同倒入酱中拌匀。酱熟后停止加热,加入味精拌匀即成辣酱,趁热放入干净容器中,密封好容器口。

【成品特点】 色泽棕褐,有浓郁的酱香及其他调味



料的复合香味,口感甜酸后辣。

五香辣椒酱

【用料配比】 鲜红辣椒 1000 克,食盐 150 克,甜面酱 300 克,白糖 5 克,大茴香 1 克,小茴香 1 克,花椒 1 克,桂皮 0.5 克,陈皮 0.5 克,食醋 1 克,凉开水 3 克。

【加工方法】

(1)选优质鲜红辣椒用水洗净、去蒂,与所有香料及盐 140 克一起粉碎入缸。

(2)把白糖、醋用凉开水溶解,与甜面酱拌和在一起,倒入辣椒缸中拌匀,剩下的盐覆在料面上,封好缸口发酵,气温 25℃ 左右,一般 10 天即成五香辣椒酱。

【成品特点】 色鲜红,质地细腻,咸甜适宜,鲜辣可口,具有浓郁五香风味。

香辣酱(1)

【用料配比】 辣椒酱 10 克,干红辣椒丝 10 克,葱花 25 克,姜丝 5 克,绍兴酒 10 克,食盐 5 克,白糖 15 克,香油 20 克,味精 2 克。

【加工方法】 锅放火上,倒入香油烧热,放入葱花、姜丝、干红辣椒丝煸炒出香味,加入辣椒酱、食盐、味精、绍兴酒、白糖和少许水,烧沸后改用小火,把汁烧浓即成。

【成品特点】 色泽红润,香辣开胃。



香辣酱(2)

【用料配比】 豆瓣辣酱 150 克,花生油 100 克,芹菜段 40 克,蒜苗段 40 克,葱花 30 克,五香粉 10 克,鸡精 6 克,食盐 6 克。

【加工方法】

(1)将芹菜段、蒜苗段、葱花分别洗净、晾干,捣碎成泥状。

(2)锅放火上烧热,倒入花生油烧热后,放入芹菜泥、蒜苗泥、葱花泥,煸炒出香味,再放入其余配料,边炒边搅拌均匀,炒沸后,装入干净、干燥瓶中,盖严盖即成。

【成品特点】 味香辣咸。

香辣豆豉酱

【用料配比】 鲜红辣椒 500 克,豆豉 250 克,姜 50 克,蒜仁 50 克,花椒 20 克,大料 20 克,红油 150 克,食盐、鸡精、生菜油、熟菜油各适量。

【加工方法】

(1)鲜红辣椒去蒂、洗净,晾干水分同花椒、大料一并绞成碎末,然后按一层辣椒一层盐装入容器中,最上面淋一层生菜油,1 周后打开翻拌均匀,放阳光下晒至表面呈灰白色时,再拌均匀,1 周后即成辣椒酱待用。

(2)豆豉剁细;姜去皮,洗净,同洗净沥干的蒜仁一起剁成细末。



(3)锅放火上,倒入熟菜油烧热,放入姜、蒜末炸出香味,再放入豆豉炒酥,放入辣椒酱、鸡精略炒,加入红油拌匀,装入容器内即成。

【成品特点】 色泽金红油亮,咸鲜香辣,豆豉味浓。

辣椒豆豉辣味汁

【用料配比】 干朝天椒 20 个,青尖椒 3 个,豆豉 300 克,香菜 25 克,葱末 10 克,姜末 10 克,花椒 5 克,鲜汤 100 克,食盐、味精、白糖各适量,花生油 50 克。

【加工方法】

(1)豆豉剁细;青尖椒去蒂、去子,洗净沥干,切成细末;干朝天椒入油锅炸成酥脆,捣至细末;花椒去子剁碎;香菜择洗干净,沥干切成细末。

(2)锅放火上,倒入花生油烧热,放入葱末、姜末和花椒炸出香味,掺入鲜汤,烧沸后略熬一会儿,离火晾冷,再加入豆豉、青椒末、香菜末、干朝天椒末、食盐、味精、白糖,调和均匀装入容器内即成。

【成品特点】 色泽黑红相间,呈现豆豉香咸辣的口味。

香双辣椒辣酱

【用料配比】 鲜红辣椒 500 克,鲜小青椒 250 克,辣酱 120 克,油酥豆豉末 35 克,葱末 35 克,蒜末 35 克,食盐、味精、白糖、香油各适量,红油 250 克,汾酒 50 克。



【加工方法】

(1)鲜红辣椒、鲜小青椒分别去蒂,洗净,晾干表面水分,剁碎成末放入大盆内,加入食盐、味精、白糖和汾酒拌匀,装入干净、干燥的坛内,加盖密封好口,腌5~7天。

(2)把腌好的辣椒倒在盆内,依次加入辣酱、葱末、蒜末、油酥豆豉末和香油、红油拌和均匀即成。

【成品特点】 色泽红青相间,味道咸鲜香辣。

蜂蜜辣椒酱

【用料配比】 鲜青辣椒 1000 克,蜂蜜 40 克,酱油 50 克,食盐 400 克。

【加工方法】

(1)将肥厚的鲜青辣椒洗净,去掉大部分蒂柄(只留0.5厘米长),入缸加盐腌48小时后,倒出日晒至表面呈灰白色,再放入缸内,放入蜂蜜充分拌匀。2天以后,再放入酱油以淹没辣椒为宜。

(2)每天都要将辣椒上下翻动1次,使辣椒浸渍均匀,晴天揭开缸盖,日晒夜露,切忌雨水、杂物进入。5天后磨细装入干净瓶中即成。

【成品特点】 酱香浓郁,辣中带咸,咸中回甜。

多味辣椒酱

【用料配比】 黄酱 1000 克,花椒 20 克,香油 800 克,芝麻 500 克,白糖 500 克,米醋 400 克,蒜泥 300 克,姜粉



300 克,葱末 300 克,辣椒面 100 克,味精 5 克。

【加工方法】

(1)芝麻、花椒分别炒熟,花椒研成细面,黄酱与白糖混合拌匀。

(2)蒜泥、葱末、姜粉、辣椒面、炒熟的芝麻和花椒面一同放入黄酱中,搅拌均匀,放锅中加热,再将香油缓慢加入酱中,边加边搅拌均匀后加入米醋拌匀,磨浆。

(3)将磨好的酱加热,并加入芝麻和味精,拌匀至加热到沸腾即成多味辣椒酱。

【成品特点】 色泽酱红,有酱香味,酸、甜、辣、麻、香味俱全。

美味辣酱

【用料配比】 鲜红辣椒 50 克,醪糟 75 克,黄酱 20 克,生姜 20 克,油炸豆豉 25 克,熟菜油 75 克,大蒜 20 克,酱油 30 克,食盐 5 克,味精 5 克,鸡精 5 克,白糖 15 克,香油 10 克。

【加工方法】

(1)鲜红辣椒去蒂、洗净、沥干水分;生姜洗净,切成片;大蒜去皮、洗净,沥干水分,切厚片。

(2)油炸豆豉、生姜片、大蒜片、醪糟、辣椒混到一起,绞成泥放盆中。

(3)锅放火上,倒入熟菜油烧热,依次放入酱油、香油、鸡精、黄酱、白糖、味精、食盐拌匀后倒入绞成泥的盆中,再搅匀装入干净、干燥容器中即成。



【成品特点】 色泽红艳,味香微辣。

辣椒糊

【用料配比】 鲜红辣椒 450 克,食盐 50 克。

【加工方法】 鲜红辣椒洗净,去蒂,沥干后,用绞肉机绞成泥状,加入食盐拌匀即成,装入干净、干燥玻璃瓶中,放阴凉处保存。

【成品特点】 色泽鲜红,稠粥状,辣味较强。用途也比较广泛。

辣椒沙司

【用料配比】 红柿子辣椒 1000 克,苹果 350 克,大葱 60 克,生姜 8 克,大蒜 8 克,白糖 100 克,食盐 500 克,明矾 2 克,味精 10 克,柠檬酸 20 克,香精少许。

【加工方法】

(1)选肉厚的鲜柿子辣椒洗净,沥干,去蒂,用竹针扎 2~3 个孔,放入浓度为 20%盐水中,同时加入明矾,盖上竹笆,压上重物不使辣椒浮出水面。每 3 小时转缸 1 次,加盐使盐水保持原有浓度,反复转缸即成辣椒咸坯。

(2)将辣椒咸坯去子,撕碎,放入清水中浸泡 4 小时撒盐,捞出沥干放入食用碎粉机中捣碎,在捣碎时加入浓度为 10%的盐水,使辣椒粉碎后成糊状。

(3)苹果洗净,削去皮,挖去子和硬筋,再洗净放入捣碎机中,加入 10%浓度的盐水,捣碎成糊状。



(4) 生姜洗净、去皮、切片;大蒜去皮、洗净;大葱洗净、去老皮,切成丝;将生姜、大蒜、大葱都放入粉碎机中,加入 10% 浓度的盐水,粉碎成糊状。

(5) 将辣椒糊,苹果糊,生姜、大蒜、大葱糊混合拌匀,然后把味精、白糖、香精、柠檬酸放入,充分拌匀即成辣椒沙司。

【成品特点】 多味,别具特色,营养丰富。

西红柿辣椒面酱

【用料配比】 西红柿 1000 克,食醋 200 克,大蒜 60 克,辣椒面 20 克,食盐 4 克,生姜 40 克,胡椒面 4 克,豆蔻 1 粒。

【加工方法】

(1) 西红柿洗净、去蒂,放入锅中煮软后去皮、切碎。生姜洗净、拍碎。大蒜去皮洗净、切碎捣成泥。

(2) 将切碎的西红柿放水锅中加热煮,同时放入盐、大蒜泥、辣椒面、胡椒面,把拍碎生姜与豆蔻放布袋中放入锅中,煮至浓缩成酱,在煮的过程中不断搅动,使之均匀和不糊锅,成酱后,取出锅中装生姜、豆蔻的布袋,再放入醋拌匀,趁热装入干净瓶中,密封瓶口即成。

【成品特点】 色泽棕红,咸酸辣香适口。

西红柿鲜红辣椒酱

【用料配比】 鲜红辣椒 1000 克,西红柿 1500 克,甜



面酱 500 克,大蒜 250 克,花生米 250 克,白糖 250 克,食盐 250 克,花生油 125 克,味精 5 克。

【加工方法】

(1)用绞肉机(或小磨)把洗净去蒂的鲜红椒辣、西红柿、去皮洗净的大蒜及花生米绞(磨)碎后,放入盆内,加入甜面酱、白糖、食盐拌匀。

(2)锅内放入花生油烧热,加入上述磨碎的材料翻炒,熟后倒入盆中晾凉,再加入味精即成辣椒酱,装入干净的瓶中,严密盖好瓶盖。食用时勿沾生水。

【成品特点】 色泽鲜亮,香辣甜可口。

西红柿干红辣椒酱

【用料配比】 成熟西红柿 1000 克,干红辣椒 20 克,白糖 80 克,食盐 60 克,食醋 60 克,葱 40 克,肉桂 2 克,味精 2 克。

【加工方法】

(1)西红柿洗净、去蒂,放入锅中加水适量煮沸后,放入筛中压出西红柿汁,去掉西红柿皮和子。葱去枯皮、洗净,切成 3 厘米长的段。

(2)将压出的西红柿汁放锅中煮沸,除去泡沫,加入白糖,将干红辣椒、肉桂、葱段放在小布袋里,放入锅中一同煮沸,不断搅拌放入盐,待煮至浓缩成酱,捞出装辣椒等的布袋再放入醋拌匀,熄火后加入味精拌匀,趁热装入干净玻璃瓶中,封好瓶口即成。

【成品特点】 色泽棕红,酸甜带辣可口。



西红柿白糖辣酱

【用料配比】 成熟透红西红柿 1000 克,鲜红辣椒面 20 克,白糖 80 克,肉桂 5 克,食盐 60 克,味精 4 克,食醋 60 克,鲜葱 40 克。

【加工方法】 西红柿洗净,放锅中加少许水煮沸,捞出压出汁,去掉皮、子,然后把西红柿汁倒入锅中煮沸,撇去泡沫,加入糖、盐、辣椒面;将肉桂、鲜葱(切碎)包在纱布袋中,入锅同煮,不停地搅拌,煮成酱状时加醋拌匀,熄火后加入味精拌匀,10 分钟后取出包肉桂、鲜葱的布袋,趁热装入干净的瓶中,盖严瓶盖即成。

【成品特点】 色泽红,辣、甜、酸可口。

五味西红柿辣酱

【用料配比】 鲜西红柿 1000 克,辣椒酱 300 克,五香粉 10 克,白糖 200 克,食醋 30 克,味精 1 克。

【加工方法】

(1) 西红柿洗净,去蒂柄和子。将西红柿加热至 85℃,用打浆机打浆。浆用孔径 1 毫米左右的筛,滤出浆。西红柿浆中应无皮及杂质。

(2) 将西红柿汁与辣椒酱一同放入锅中,用文火烧沸拌匀,再加入五香粉、白糖拌匀。待白糖完全溶解后,即可停火。加入味精拌匀。待酱液冷至室温时,加入食醋,拌匀即成。



【成品特点】 色泽暗红,辣甜酸香咸五味俱全,风味独特,口味柔和。

香菇辣酱

【用料配比】 香菇 500 克,油炸蚕豆瓣 100 克,干辣椒 100 克,辣椒酱 50 克,葱白 50 克,姜汁 20 克,鲜汤 200 克,红油 100 克,食盐、味精、白糖、花生油各适量。

【加工方法】

(1)香菇择洗干净,切成丝,放锅中煮熟,捞出沥干剁成泥;油炸蚕豆瓣加入食盐拌匀,捣成碎末;干辣椒洗净,放沸水锅中煮软,捞出沥干,剁成蓉;葱白洗净,切成碎末。

(2)锅放火上,倒入花生油烧热,放入干辣椒蓉炒酥,油变红色时,放入香菇泥、辣椒酱、葱白末、姜汁,炒出香味后掺入鲜汤,放入食盐、味精、白糖,略煮后,倒入油炸蚕豆末,调匀后淋入红油,起锅,装入干净、干燥容器中即成。

【成品特点】 酱色红亮,辣鲜回甜,香味浓郁。

韭菜花辣酱

【用料配比】 韭菜花 1000 克,食盐 80 克,酱油 120 克,辣椒粉、花椒粉各适量。

【加工方法】 将韭菜花择洗干净,磨碎放入缸中,加食盐、酱油、辣椒粉、花椒粉搅拌均匀,密封缸口,10 天后



即可食用。

【成品特点】 色泽红绿,咸麻辣可口。

韭菜花甜面酱辣酱

【用料配比】 韭菜花 1000 克,食盐 80 克,甜面酱 120 克,辣椒粉 50 克,花椒 50 克,姜 100 克,料酒 20 克。

【加工方法】 韭菜花择洗干净,沥干水分后用绞肉机绞成细泥。花椒用料酒泡透后捞出,与姜一起绞成细泥,与韭菜花细泥一起放入瓷缸中,加入辣椒粉、甜面酱、食盐,搅拌均匀,封好瓷缸盖,1 周后即成。

【成品特点】 色泽棕色,质地细腻,咸香麻辣,营养丰富。

芝麻辣酱(1)

【用料配比】 黄豆酱 500 克,辣椒酱 30 克,白糖 10 克,食用油 60 克,辣椒粉 15 克,芝麻 60 克,味精 2 克。

【加工方法】

(1)芝麻选成熟、新鲜、无霉烂,经文火焙炒至酥香,磨成细末。

(2)把黄豆酱、辣椒酱混合后,放入锅中,加入辣椒粉、芝麻细末、食用油、白糖和水(水重量为总重量的 15%)混匀,加热煮沸,加入味精再加热煮沸,冷却后即得芝麻辣酱。

【成品特点】 营养丰富,辣甜香,风味独特。



芝麻辣酱(2)

【用料配比】 生芝麻 500 克,食盐 90 克,辣椒面 15 克,食用油适量。

【加工方法】 生芝麻炒至 7 成熟后磨细;食盐放入锅内炒热;辣椒面炒至微黄色后,放入食用油、适量水和盐烧开,再将磨碎的芝麻放入,煮 5 分钟左右即成辣芝麻酱。

【成品特点】 呈棕红色,质细,味香辣。

多味芝麻辣酱

【用料配比】 豆瓣辣酱 500 克,芝麻 200 克,酱油 150 克,白糖 30 克,大蒜泥 40 克,胡椒面、味精各少许。

【加工方法】 芝麻洗净、沥干后,放锅内焙炒,勤搅拌,炒出香味后用石磨磨细,再与其他配料一起放入缸内,充分拌匀即成。

【成品特点】 色泽红褐,辣香中带甜味,油香味美。

花生辣酱

【用料配比】 去皮花生 250 克,干辣椒 350 克,泡辣椒 100 克,香椿 50 克,姜 5 克,白糖 25 克,熟花生油 500 克,鲜汤 500 克,青花椒 5 克,食盐、味精、料酒、白糖、胡椒粉各适量。



【加工方法】

(1)干辣椒去蒂、洗净,放水锅中煮软捞出控干水分,绞成蓉;去皮花生用鲜汤煮至软烂,捞出沥干,同泡辣椒、姜、青花椒分别绞成茸;香椿洗净,切成末。

(2)锅放火上,放入熟花生油烧热,先放入干辣椒茸、泡辣椒茸和姜茸炒香并上色,接着倒入鲜汤、花生茸、青花椒茸炒匀,烹入料酒,掺入鲜汤,用小火熬至黏稠,放入食盐、味精、白糖、胡椒粉拌匀调好味,加入香椿末拌匀装入容器内即成。

【成品特点】 色泽红亮,咸鲜香辣。

花生芝麻辣酱

【用料配比】 花生仁 2000 克,芝麻 200 克,食盐 600 克,水 4 000 克,辣椒面适量。

【加工方法】

(1)花生仁放水中浸泡 3~4 天后去皮,放蒸锅内蒸熟后取出。芝麻炒熟。

(2)将蒸熟的花生仁、炒熟的芝麻、辣椒面、盐一起放入磨碎机或石磨,加工成糊状拌匀即成花生酱。

【成品特点】 呈浅黄色,质细,味香咸微辣适口。

香辣花生酱

【用料配比】 花生米 250 克,鲜红辣椒 50 克,食盐 25 克,开水 50 克,花生油(或菜油)适量。



【加工方法】

(1)鲜红辣椒洗净,去蒂,切成条放入盆中,加入食盐,倒入开水,腌两天后放锅中煮沸,捞出沥干;花生仁晒干,剥去红皮。

(2)锅放火上,倒入花生油,烧至冒烟,放入花生仁炸至微黄色捞出,冷却。

(3)将炸好的花生仁与腌好的红辣椒混合在一起,反复磨细即成,装入干净、干燥的玻璃瓶中,放阴凉处保存。

【成品特点】 味道鲜美,营养丰富。既可作烹制菜肴的调味品,又可用来做凉拌菜的调味品,还可直接抹在面包等食品上佐餐。

川 辣 酱

【用料配比】 豆瓣酱 250 克,白糖 100 克,醋 150 克,西红柿汁 250 克,蒜茸 15 克,葱茸 15 克,红辣椒面 20 克,色拉油 100 克。

【加工方法】

(1)将豆瓣酱剁成泥。

(2)锅放火上,倒入色拉油烧热,放入蒜茸、葱茸、红辣椒面,炒透后加入豆瓣酱、白糖和醋及西红柿汁,煮沸后装入干净、干燥瓶中,盖好盖即成。

【成品特点】 色泽酱红,辣酸甜鲜咸。

回锅肉辣酱

【用料配比】 色拉油 300 克,豆瓣酱 200 克,泡辣椒



末 100 克,洋葱末 50 克,姜末 50 克,豆豉末 100 克,海鲜酱 50 克,甜面酱 50 克。

【加工方法】 锅放火上,倒入色拉油,烧至五成热,放入洋葱末、姜末爆炒香后,下入泡辣椒末、豆瓣酱(捣成泥)、豆豉末炒香出色,最后放入海鲜酱、甜面酱,炒匀出香味,起锅装入容器中即成。

【成品特点】 色泽酱红,香辣味鲜。

猪肉末辣酱

【用料配比】 辣椒面 1 000 克,猪肉末 300 克,大蒜 20 克,酱油 25 克,食盐 400 克,大葱 100 克,西红柿酱 120 克,白糖 86 克,味精 3 克,猪油(或菜子油)50 克。

【加工方法】

(1)猪肉去骨、去皮、洗净,肥瘦肉比为 4 : 1,切成 1~2 厘米的肉丁,然后用绞肉机绞成肉末(如无绞肉机,切成细末也可)。

(2)大葱切去绿叶,洗净,沥干,切成细末;大蒜去皮洗净,沥干,捣碎。

(3)将猪油放锅中加热(如用菜子油,需先将油加热至 180℃),放入大葱细末不停翻炒,炸至浅黄色(3~5 分钟),捞出葱渣,接着放入蒜泥炸 1 分钟左右,将肉末放入,不停翻动地炸 3 分钟,加入西红柿酱、酱油、白糖、盐,搅拌均匀,再加入辣椒面拌匀,再加热 7~8 分钟,至酱温达 85℃时加入味精拌匀,即可出锅,装入洗净、消毒、杀菌的瓶中,密封瓶口。



【成品特点】 色泽红褐,营养丰富,质地细腻。

猪肉辣酱

【用料配比】 猪肉 100 克,蚕豆瓣酱 300 克,辣椒酱 100 克,面酱 200 克,芝麻酱 50 克,酱油 100 克,白糖 40 克,香油 50 克,五香粉 10 克,鸡精 10 克。

【加工方法】

(1)猪肉洗净,切成 0.5 立方厘米的丁,加少量五香粉拌匀。

(2)锅放火上,放入猪肉丁和除香油外所有配料,加热煮沸至肉熟烂即成(边煮边充分搅拌并防止糊锅),装入干净、干燥容器中,酱面倒一层香油,盖严盖放阴凉处保存。

【成品特点】 具有肉香、辣香、酱香,是拌面的好调味品,也可抹面包、馒头片上食用。

香肠(火腿肠)辣酱

【用料配比】 香肠(火腿肠)150 克,甜面酱 250 克,黄豆酱 150 克,辣椒酱 100 克,白糖 30 克,食用油 50 克,辣椒面 15 克,黄酒 15 克,五香面 10 克,味精 2 克,水 250 克。

【加工方法】

(1)将香肠(火腿肠)切成 1 立方厘米的丁,放入锅中,再加入白糖、黄酒、五香面和适量水,混匀后加热煮



制,使汁液尽可能渗入香肠(火腿肠)丁中,制成五香甜香肠(火腿肠)丁。

(2)把甜面酱、黄豆酱、辣椒酱放入锅中,又加入辣椒面、食用油、五香甜香肠(火腿肠)丁和适量水混合均匀后,加热煮沸,熄火后加入味精拌匀,趁热装入干净瓶中,盖严盖口即成。

【成品特点】 营养丰富,辣甜香,可增进食欲。

辣牛肉酱

【用料配比】 精牛肉 500 克,酱油 30 克,白糖 15 克,食盐 65 克,辣椒酱 15 克,白酒 2 克,五香粉 4 克,生姜汁 5 克,葱 35 克,芝麻 50 克,花生 30 克,虾米 30 克,茴香粉 5 克,味精 1 克,猪油 40 克,大蒜 10 克。

【加工方法】

(1)鲜牛肉除去筋络,切成细粒,配以香料五香粉、生姜汁、白酒、酱油,经调好后放于盆中腌渍 2 小时。捞出滤去水汁,用适量猪油配合下锅煮,煮至牛肉粒坚硬出锅。

(2)生大葱、生大蒜洗净分别磨成泥状;芝麻、花生、虾米分别磨成泥状。

(3)猪油下锅熬热,把葱泥放入熬约 20 分钟,再把蒜泥放入混合为赤色(不要过度),约 1 小时将虾米泥、芝麻泥放入熬,约 15 分钟。熬时须用铲刀锅底铲动,以防糊锅。将牛肉、辣椒酱、盐、白糖、茴香粉放入上述锅中,以 100℃ 的火力熬尽水分,要不停地铲动防止糊锅,待油泡



发出小眼就熄火,放入味精拌匀,即成辣牛肉酱。

【成品特点】 色泽棕褐,营养丰富,多味。

多味牛肉辣酱

【用料配比】 牛肉 500 克,辣椒酱 150 克,酱油 15 克,食盐 6 克,料酒 8 克,白糖 10 克,生姜 4 克,五香粉 3 克,大葱 25 克,大蒜 50 克,虾米 30 克,芝麻酱 30 克,花生酱 30 克,干姜粉 30 克,猪大油 250 克,茴香粉、味精各适量。

【加工方法】

(1)选优质牛肉剔除筋络洗净、沥干,切成小四方块形细丁;辣椒酱、酱油 10 克、料酒、盐、白糖、生姜、五香粉一起和牛肉细丁拌匀,腌渍 3 小时后,用竹筛捞出沥干。

(2)将腌渍好的牛肉和猪大油一起放入锅内,用火使牛肉丁煮至硬挺时,将大葱、大蒜、芝麻酱、花生酱、虾米、干姜粉、茴香粉、味精、酱油 5 克一起倒入锅内,烧火熬煮,用木棒慢慢搅拌,熬至锅内牛肉泡发出小眼即成辣牛肉酱。

【成品特点】 香甜辣不腻,醇厚多味可口。

兔肉辣酱

【用料配比】 黄豆酱 300 克,辣椒酱 110 克,白糖 28 克,食用油 50 克,辣椒面 14 克,黄酒 15 克,五香面 7 克,味精 5 克,水 200 克,甜面酱 270 克,兔肉 500 克。



【加工方法】

(1)选用新鲜兔肉,清洗干净,放锅中煮熟后,取出切成1厘米见方的肉丁。将白糖、黄酒、五香面和适量水及兔肉丁一起放锅中混匀后煮制,使汁液尽可能渗入兔肉丁中,制成五香兔肉丁。

(2)将甜面酱、黄豆酱、辣椒酱放入锅中,又加入辣椒面及五香兔肉丁、食用油和水,搅拌均匀后,加热煮沸后熄火,加入味精拌匀,趁热装入干净瓶中,盖严瓶口即成。

【成品特点】 营养丰富,辣甜香,可增进食欲。

鸡肉辣椒酱

【用料配比】 黄豆酱 550 克,辣椒酱 100 克,白糖 50 克,食用油 50 克,辣椒面 15 克,黄酒 15 克,五香面 5 克,味精 5 克,鸡肉 800 克,水 100 克。

【加工方法】

(1)选新鲜鸡肉洗净,煮熟,切成1厘米见方的肉丁,再放入锅中,加入白糖、黄酒、五香面和适量水,混合均匀后加热煮制,使汁液尽可能渗入鸡肉丁内,制成五香鸡肉丁。

(2)把黄豆酱、辣椒酱放入锅中,又加入辣椒面、五香鸡肉丁、食用油和水混合均匀,加热煮沸,熄火后加入味精拌匀,趁热装入瓶中,盖严瓶口即成。

【成品特点】 营养丰富,辣甜鸡肉香,爽口增进食欲。



鸡肉辣酱

【用料配比】 鸡胸脯肉 250 克,蚕豆辣酱 300 克,辣椒酱 140 克,面酱 300 克,芝麻酱 200 克,酱油 200 克,白糖 100 克,香油 100 克,五香粉 20 克,鸡精 5 克。

【加工方法】

(1)鸡肉洗净,切成 0.5 厘米见方的丁,放锅中加水适量煮熟烂。

(2)锅放火上,放入煮熟烂的鸡肉和所有用料,搅拌均匀,煮沸后装入干净、干燥瓶中,用少量香油封酱面即成。

【成品特点】 该酱具有鸡肉香、辣香、酱香,是拌方便面的好调料,也可以调热菜或拌凉菜,还可单食或佐餐用。

乌贼鱼辣酱

【用料配比】 乌贼鱼肉 800 克,黄豆酱 300 克,甜面酱 180 克,辣椒酱 130 克,芝麻酱 50 克,白糖 20 克,香油 50 克,酱油 100 克,五香粉 1 克,黄酒 15 克,味精 3 克,干红辣椒面 15 克,水 50 克。

【加工方法】

(1)乌贼鱼取出肚下的海螵蛸(即鱼骨)、眼珠及嘴旁的软骨等杂质,再切除头颈部。然后将鱼切成 0.8 厘米×2 厘米的块,放水中清洗干净,并浸泡 5 小时后蒸熟烂,



捣成乌贼鱼泥,最后加酱油泡 4 小时。

(2)把黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱放入锅中,加入辣椒面、乌贼鱼泥、香油和水混合均匀加热煮沸,边煮边不断搅拌,再加入白糖、五香粉、黄酒拌匀,再加热煮沸,熄火后加入味精拌匀,趁热装入瓶中,盖严瓶口即成。

【成品特点】 营养丰富,辣甜香多味可口。

鱿鱼辣酱

【用料配比】 鱿鱼肉 800 克,黄豆酱 300 克,甜面酱 150 克,辣椒酱 150 克,芝麻酱 50 克,白糖 20 克,香油 50 克,酱油 100 克,五香粉 10 克,黄酒 15 克,辣椒粉 15 克,味精 3 克。

【加工方法】

(1)鱿鱼先去头颈部,取出肚下的海螵蛸(即鱼骨),然后切成小块,用水洗干净并浸泡 5 小时,放压力锅内蒸 45 分钟左右蒸熟烂,取出捣成泥状,放酱油中泡 4 小时。

(2)将黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱放入锅中,加入辣椒粉、鱿鱼肉、香油和水混合拌匀,加热煮沸,再加入白糖、五香粉、黄酒,再次加热煮拌匀,熄火后放入味精拌匀,趁热装入干净瓶中,盖严瓶口即成。

【成品特点】 营养丰富,辣甜香可口。

虾辣酱

【用料配比】 虾头、虾皮共 500 克,花椒 10 克,郫县



豆瓣辣酱 100 克,白糖 100 克,料酒 50 克,熟猪油 150 克,葱末 150 克,香油、姜末、食盐各 10 克。

【加工方法】

(1)将虾头、虾皮洗净去掉杂质,花椒用温水泡数小时,一起放案板上剁成碎末,放入大碗内,加盐拌匀,腌渍 2 小时。

(2)锅放火上,放入熟猪油烧热,下入郫县豆瓣辣酱、姜末煸出香味,待炒出红油后,倒入腌渍好的虾碎末,加入料酒、白糖和葱末,用旺火反复炒至虾酱变色熟透,再淋上香油拌好即成虾酱。

【成品特点】 色泽红润,葱味浓郁,鲜咸辣香可口。

多味虾米辣酱

【用料配比】 虾米 1 000 克,黄豆酱 600 克,甜面酱 350 克,辣椒酱 300 克,芝麻酱 100 克,白糖 40 克,香油 100 克,酱油 200 克,五香粉 2 克,黄酒 30 克,味精 5 克,干红辣椒粉 30 克,水适量。

【加工方法】

(1)虾米用水淘洗,去掉碎屑及皮壳,再浸泡在温水中,使其吸收水分发涨变软。如果用大虾米或虾干,则先浸泡在温水中,待发涨软透时,切成小段。如用新鲜较大的虾皮,应淘洗沥干,后用油炒至酥香,虾皮数量应比虾米相应增加,以保证成品酱质量。

(2)将黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、酱油入锅,加入辣椒粉、香油、虾米和水,搅拌均匀,加热煮沸后加入五



香粉、黄酒、白糖加热煮沸拌匀,熄火后加入味精拌匀,趁热装入干净瓶(罐)中,盖严瓶口即成。

【成品特点】 色泽棕红,营养丰富,既有虾米美味,又有甜辣香咸滋味。

虾油辣椒酱

【用料配比】 红辣椒 500 克,虾油 600 克,姜 30 克,白糖 100 克,白醋 20 克,料酒 50 克,味精 2 克,桂皮、花椒、小茴香、丁香各 2 克,水适量,食盐 200 克。

【加工方法】

(1)红辣椒的头、尾部用竹签各扎一个孔,在水中漂洗几分钟,捞出沥干,放入缸中,加入浓度为 25% 的盐水进行腌制,每隔 12 小时翻倒一次,4~5 天后捞出。再将辣椒放入缸中,加入浓度为 25% 的盐水继续腌制,每天翻倒 1 次,翻倒 4 次停止翻倒,腌 40 天左右为半成品备用。

(2)将腌辣椒放清水中泡 5~6 个小时,洗净后同姜及少量盐水磨碎成糊状。

(3)将桂皮、花椒、小茴香、丁香共磨成粉,和辣椒糊、虾油、白糖、料酒、白醋、味精一起放入缸中,搅拌均匀,盖好缸盖,每天搅拌 1 次,15 天后即成。

【成品特点】 色泽鲜红或枣红鲜亮,鲜辣绵软,口感细腻,具有海鲜特有的气味,无异味。

鱼虾辣酱

【用料配比】 鳊鱼干 1000 克,虾米 500 克,食用油



500 克,干辣椒面 250 克,蒜粉 10 克,葱粉 15 克,胡椒粉 10 克,味精 6 克,色拉油、黄酒各适量。

【加工方法】

(1)鳊鱼干、虾米用黄酒浸泡 30 分钟以上,沥干用色拉油炸成金黄色。

(2)选色泽鲜红的干辣椒面与食用油同放锅中,加热炸至油呈明亮的棕红色即成辣椒油,待用。

(3)将炸好的鳊鱼干、虾米粉碎成细粉,然后与所有用料混合在一起,充分搅拌均匀后,放锅中加热,温度保持在 85°C ,时间保持在 20 分钟(以达到杀菌和使所有料互相渗透、充分熟化的目的),趁热装瓶,盖好瓶盖。

【成品特点】 色泽棕红,具有浓郁的香气及脂香,略带葱辣海鲜味,鲜美可口。

蚌肉辣酱

【用料配比】 蚌肉 300 克,黄豆酱 300 克,甜面酱 200 克,辣椒酱 150 克,芝麻酱 50 克,白糖 20 克,香油 50 克,酱油 100 克,五香面 1 克,黄酒 15 克,辣椒面 15 克,味精 3 克,水适量。

【加工方法】

(1)将蚌肉用水泡至稍发软,挖出肚内杂物,切成小块,用水洗净,再泡至蚌肉变软,取出沥干水分,放压力锅内蒸熟烂后,捣成泥状。

(2)把黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱放入锅中,加入辣椒面、蚌肉、香油和水搅拌均匀,加热煮沸后再加入



五香面、黄酒、白糖、酱油拌匀,熄火后加入味精拌匀,趁热装入干净瓶中,盖严瓶口即成。

【成品特点】 色泽棕红,质地细腻,辣香甜咸,鲜美可口。

鳊鱼辣酱

【用料配比】 鳊鱼干 1 000 克,辣椒粉 200 克,葱粉 100 克,胡椒面 10 克,蒜粉 10 克,色拉油、黄酒各适量,味精 2 克,食用油 400 克。

【加工方法】

(1)鳊鱼干用黄酒浸泡 30 分钟以上,除臭腥味,捞出沥干;锅放火上,放入食用油适量,加温后放入鳊鱼干炸至金黄色酥松。

(2)锅放火上,加入色拉油和辣椒粉,炸至油色泽明亮呈棕红色,即成辣椒油。

(3)将炸好的鳊鱼干粉碎成均匀的细末,放入盆中,再加入辣椒油、蒜粉、葱粉、胡椒面、味精,调拌均匀,放锅中加热,温度保持在 80℃、时间 20 分钟,装缸中密封好缸口即成。

【成品特点】 色泽棕红,鲜艳有光泽,具有浓郁的香气及脂香,略带葱辣蒜及海鲜味,鲜美可口。

煳辣味制作

【用料配比】 食盐 5 克,花生油 50 克,姜 10 克,葱



10 克,花椒 5 克,干红辣椒 10 克,白糖 15 克,醋 15 克,酱油 50 克,蒜 10 克。

【加工方法】 先将干红辣椒、花椒用花生油炸一下,出香味后捞出,用姜、葱、蒜爆锅,再放入酱油、醋、白糖、食盐炆锅后晾凉,装入干净、干燥玻璃瓶中即成。

【成品特点】 麻辣鲜香。

香 辣 油

【用料配比】 熟菜子油 250 克,豆瓣酱 50 克,泡辣椒茸 50 克,芹菜段 25 克,蒜苗段 25 克,姜 10 克,葱 15 克,大料 10 克,花椒 10 克,洋葱末 15 克。

【加工方法】

(1)葱、姜都拍破;大料、花椒择洗干净,沥干;豆瓣酱捣成泥。

(2)锅放火上,倒入熟菜子油,烧至三成熟,放入豆瓣酱泥、泡辣椒茸、葱、姜炒出香味,再放入大料、花椒、芹菜段、蒜苗段、洋葱末煸炒至水分将干时,用漏勺捞去料渣,装入瓶中即成。

【成品特点】 色泽红亮,味道香辣。

辣 椒 油

【用料配比】 花生油 500 克,干尖辣椒 100 克,葱 50 克,姜 50 克,紫苏 50 克。

【加工方法】



(1)干尖辣椒切成粗末;葱洗净、沥干,切成葱花;姜洗净、沥干,切成粗丝。

(2)锅放火上,倒入花生油,烧至八成热,离火冷却至五成热,放入尖辣椒、葱、姜、紫苏,再用旺火炸至呈深黄色时,捞去辣椒、葱、姜、紫苏,过滤装入瓶中即成。

【成品特点】 色泽红亮,味道香辣。

煨 辣 油

【用料配比】 干红辣椒 50 克,花生油 250 克,葱段 10 克,姜片 10 克。

【加工方法】

(1)将干红辣椒用剪刀剪成 1 厘米长的节,放入调料罐中。

(2)锅放火上,倒入花生油,烧至八成热,放入葱段、姜片炸至焦黄捞出,待油温降至七成热时,倒入调料罐中的辣椒节上,使辣椒成紫红色煨辣椒壳,出煨辣香味即成。

【成品特点】 油色黄透明,味香辣。

注:在运用中,只取其煨辣油,而不用煨辣壳。

川 椒 汁

【用料配比】 川椒粉 5 克,白糖 2 克,胡椒粉 1 克,鱼露 5 克,老抽酱油 5 克,味精 2 克,绍酒 5 克,高汤 10 克,湿淀粉 5 克,香油 8 克。



【加工方法】 将上述原料混合对成芡汁即成,浇在菜上。

【成品特点】 川椒香醇,鲜咸浓厚。

辣椒汁

【用料配比】 辣椒面 150 克,白糖 10 克,食盐 1 克,鸡汤 150 克,绍兴酒 10 克,香油 5 克,味精 1 克,色拉油 50 克。

【加工方法】 锅放火上,倒入色拉油烧热,放入绍兴酒、白糖、食盐、味精、鸡汤、辣椒面,烧沸后淋入香油拌匀即成。

【成品特点】 色呈红亮,酸、辣、鲜、香俱全。

二、大蒜酱

大蒜酱

【用料配比】 大蒜 1200 克,食盐 80 克,食盐水 100 克(水 100 克、食盐 15 克、柠檬酸 15 克,煮沸)。

【加工方法】 大蒜剔除虫害、霉烂,去皮,洗净、沥干。以一层盐一层蒜瓣腌于缸中,盐腌 36 小时后,用石磨将腌蒜和未溶化的盐磨成蒜泥酱。在磨蒜过程中边加食盐水边磨,磨好后放置半个月即可食用。

【成品特点】 色泽浅黄,细腻,蒜香味浓郁。



大蒜鲜红辣椒酱

【用料配比】 鲜红辣椒 1000 克,大蒜瓣 600 克,食盐 800 克,豆豉 200 克,白糖 80 克,味精 3 克。

【加工方法】 鲜红优质的辣椒洗净,沥干后去柄剁碎。大蒜瓣去皮,洗净,沥干剁碎。豆豉剁碎。将所有原料放到大口缸中,充分搅拌均匀即成。

【成品特点】 酱辣香,微甜,开胃,营养丰富。

辣椒酱蒜酱

【用料配比】 辣椒酱 1000 克,蒜酱 400 克,食盐 120 克,白糖 20 克,醋精 20 克,果胶适量。

【加工方法】 果胶、盐、醋精、白糖溶于水中,煮沸冷却后,把辣椒酱、蒜酱一起放入混合拌匀即成。

【成品特点】 色泽棕红,具有辣椒和大蒜组成的滋味、香味,酱体细腻,黏稠适度。

豆瓣蒜茸辣酱

【用料配比】 豆瓣辣酱 250 克,蒜茸 100 克,葱头茸 50 克;红辣椒面 25 克,花生油 60 克,白糖 20 克,胡椒粉 15 克,香油 30 克,食盐适量。

【加工方法】

(1)豆瓣辣酱捣成泥状。



(2)锅放火上烧热,倒入花生油烧至四成热,放入红辣椒面、蒜茸、葱头茸炒出香味成红油后,放入其余所有配料,边炒边拌均匀烧沸后,装入干净、干燥玻璃瓶中即成。

【成品特点】 色泽酱红,辣中带香甜咸。

红辣椒白酒蒜酱

【用料配比】 鲜红辣椒 1000 克,大蒜瓣 400 克,食盐 100 克,白酒 100 克。

【加工方法】

(1)选成熟肥厚的鲜红辣椒洗净晾干,去蒂剁成碎末,放入盆中。大蒜去皮,洗净,晾干后剁碎。

(2)将辣椒、大蒜、盐和白酒放在一起,搅拌均匀,放在日光下晒 1~2 天,使其自然酱汁化,然后装入小缸内,在酱面上洒少许白酒,盖严缸口,放在阳光充足、通风的地方贮存。

【成品特点】 呈红色,大蒜味浓郁,辣咸可口。

注:阳光充足时,可打开缸盖晒,切忌搅动,以免造成酸性变味。

五香蒜辣椒酱

【用料配比】 豆酱 1000 克,甜面酱 1500 克,蒜瓣 1800 克,红干辣椒 500 克,姜粉 50 克,食盐 50 克,白糖 25 克,五香粉 25 克,食用油 70 克,香油 30 克。



【加工方法】

(1)蒜瓣剥皮洗净,用石磨磨成蒜蓉。红干辣椒选用辛辣味强、水分含量少的优质品,去杂质、洗净,沥干水分后切成细丝。

(2)食用油先放锅中加热,然后停火冷至室温,将干辣椒丝放油中,浸渍 30 分钟,不停地翻动,使辣椒充分吸收食用油。辣椒浸渍油后缓缓加热至沸点,其间不停地翻动,使辣椒微显黄褐色停火。辣椒油冷却后澄清。

(3)澄清后的辣椒油放入锅中,加入豆酱、甜面酱,不断搅拌至八成热,加入蒜蓉及姜粉、盐、白糖、五香粉,搅拌至熟后,加入香油拌匀即成。

【成品特点】 色泽酱黄,蒜香味浓郁,略带辣味。

多味蒜辣椒酱

【用料配比】 鲜红辣椒 1000 克,蒜瓣 500 克,西红柿 500 克,洋葱 250 克,豆豉 250 克,酱油 250 克,姜 50 克,白糖 50 克,食盐 350 克,味精 2 克,花椒粉 6 克,五香粉 6 克。

【加工方法】

(1)鲜红辣椒、蒜瓣、西红柿、洋葱、姜用水浸泡数分钟,轻轻搅动洗净,捞出沥干水分。剥去蒜瓣、洋葱外皮,摘去辣椒把蒂,西红柿烫漂后去皮。然后将上述菜分别切碎,与豆豉混合磨成均匀的细末,用手摸无颗粒感为宜。

(2)把盐、白糖、味精、酱油及花椒粉、五香粉加入磨



细的菜中,拌匀后装入干净的缸中,加盖密封,每日开封缸口搅拌1次,加盖密封,常温下放置3个月即得多味蒜辣椒酱。

【成品特点】 色泽鲜艳,具有辛辣、甜、酸、咸,香气独特。

蒜茸辣椒酱

【用料配比】 蒜茸150克,甜面酱80克,葱花50克,辣椒面15克,色拉油40克,鸡精6克,姜粉10克,食盐适量。

【加工方法】

(1)葱花捣碎成泥状。

(2)锅放火上烧热,倒入色拉油烧热后放入辣椒面,烧成辣椒油后,放入葱花泥炒出香味,再放入其余所有配料,边炒边拌均匀,烧沸后装入干净、干燥玻璃瓶内,盖严盖即成。

【成品特点】 色泽红,蒜味浓郁,味辣香咸。

蒜茸芝麻酱

【用料配比】 蒜仁150克,芝麻酱250克,白糖30克,米醋20克,食盐、鸡精、香油各适量。

【加工方法】

(1)蒜仁洗净,放入钵内,捣烂成细茸。

(2)芝麻酱放入干净不锈钢容器中,先加入凉开水,



用筷子顺一个方向搅拌成稠状,然后依次加入白糖、食盐、鸡精、米醋、蒜茸和香油,充分搅拌均匀,用保鲜膜封上容器口,放入冰箱中存放保鲜(或另分装到干净玻璃瓶中存放)。

【成品特点】 香鲜咸酸,微辣回甜。

辣椒酱蒜茸酱

【用料配比】 辣椒酱 1 000 克,蒜酱 400 克,食盐 100 克,白糖 15 克,味精 2 克,柠檬酸 1 克,琼脂 8 克,水 750 克。

【加工方法】 将琼脂、食盐、柠檬酸、白糖、味精溶于水中,煮沸后冷却,与辣椒酱、蒜酱混合均匀磨细,即成辣椒酱蒜茸酱。

【成品特点】 色泽鲜艳,具有辣、甜、酸、咸味。

甜面酱蒜茸辣酱

【用料配比】 去皮蒜仁 500 克,黄豆酱 250 克,甜面酱 300 克,干红辣椒 200 克,香油 15 克。

【加工方法】 干红辣椒洗净、沥干、去蒂后与黄豆酱、去皮蒜仁、甜面酱用石磨磨成酱汁,放入缸中,加入香油拌匀,密封缸口,经 2~3 个月发酵即成甜面酱蒜茸辣酱。

【成品特点】 色泽棕红,蒜味浓郁,辣香微甜。



蒜茸香油辣酱

【用料配比】 蒜瓣 1000 克,黄酱 500 克,甜面酱 700 克,红辣椒粉 200 克,香油 30 克。

【加工方法】 蒜瓣去皮洗净,用石磨磨成蒜茸,然后装入干净坛中,加入黄酱、甜面酱、红辣椒粉、香油,搅拌均匀,密封坛口放温度较高处发酵,1 个月左右即成蒜茸香油辣酱。

【成品特点】 色泽酱黄,蒜香味浓,可口开胃。

蒜茸麻酱

【用料配比】 芝麻酱 500 克,辣酱 150 克,大蒜仁 150 克,白糖 50 克,醋 200 克,食盐、味精、香油各适量。

【加工方法】

(1)大蒜仁洗净、晾干,捣烂成细茸。

(2)芝麻酱放入不锈钢容器中,先分 2 次加入适量凉开水,用筷子顺一个方向搅拌成稠糊状,然后依次加入白糖、食盐、味精、醋、辣酱、大蒜茸和香油,充分拌均匀,用保鲜膜封口,放入冰箱内保鲜,以便随时使用。

【成品特点】 香鲜咸酸,微辣回甜。

蒜茸芝麻酱辣酱

【用料配比】 蒜仁 150 克,辣酱 120 克,芝麻酱 500



克,白糖 50 克,米醋 50 克,食盐、味精、香油各适量。

【加工方法】

(1)蒜仁洗净,捣烂成细茸;辣酱如不够细可剁细。

(2)芝麻酱放入盆中或不锈钢容器中,加入凉开水,用筷子顺一个方向搅拌成稠糊状,然后依次加入白糖、味精、米醋、辣酱、蒜茸、食盐和香油,充分拌均匀,用保鲜膜封口,放入冰箱中保鲜。

【成品特点】 香鲜咸酸,微辣回甜。

蒜茸豆豉酱(1)

【用料配比】 蒜瓣 200 克,辣椒 500 克,豆豉 75 克,食盐 30 克,绍兴酒 75 克。

【加工方法】

(1)蒜瓣、辣椒分别洗净,沥干。

(2)将蒜瓣、辣椒、豆豉及 20 克食盐放砧板上剁成茸,放到瓷坛罐里,将剩余食盐铺盖在上面,倒入绍兴酒,封口,存放 1 个月左右即成。

【成品特点】 具有蒜香、豆豉香和辣味。

蒜茸豆豉酱(2)

【用料配比】 大蒜仁 200 克,泡辣椒 50 克,豆豉 80 克,葱白 30 克,辣椒油 20 克,白糖 15 克,食盐、鸡精、姜粉各适量。



【加工方法】

(1)大蒜仁洗净,晾干捣成茸;泡辣椒、豆豉、葱白分别捣成泥状。

(2)锅放火上,倒入辣椒油烧热,放入泡辣椒泥、大蒜茸、葱白泥、姜粉煸炒香,加入其他所有配料,边炒边搅拌均匀,趁热装入干净、干燥瓶中即成。

【成品特点】 蒜味浓郁,辣微甜中带有豆豉特有香味。

蒜茸豆豉酱(3)

【用料配比】 大蒜 40 克,豆豉 50 克,甜面酱 40 克,芝麻酱 10 克,蚝油 20 克,鲜姜 10 克,鸡精 6 克,麦芽糖 5 克。

【加工方法】

(1)大蒜去皮,洗净,沥干,切细粒剁成泥;豆豉剁成泥;鲜姜洗净,沥干,剁成泥。

(2)将所有原料放入盆中,搅拌均匀装入瓶中即成。

【成品特点】 咸鲜辛香,味浓香,色浅褐。

红油蒜味酱

【用料配比】 大蒜 250 克,红油 50 克,胡椒粉 25 克,食盐、鸡精各适量。

【加工方法】

(1)大蒜去皮、洗净、晾干、捣烂成细茸,装入小盆内,



先加适量水搅拌均匀,再与食盐、鸡精、胡椒粉拌匀。

(2)锅放火上,倒入红油烧热,倒入装有蒜茸的小盆内,用筷子搅拌均匀,冷后放入干净的容器中,放干燥阴凉处。

【成品特点】 咸鲜醇香,蒜味浓郁。

大蒜玉米粉酱

【用料配比】 大蒜 1 000 克,食盐 450 克,白糖 100 克,玉米粉 300 克,味精 5 克,水 3 000 克。

【加工方法】 将水倒入小缸中,加入食盐、白糖、玉米粉、味精,搅拌至食盐、白糖、味精全都溶化,制成调味液。大蒜去皮、洗净,控干水分后剁碎。锅洗干净,放火上后倒入配制好的调味液和大蒜,旺火煮沸后改用小火,把大蒜煮熟烂至煮成糊状(煮的过程中要不断搅拌),冷却后装坛密封即成。

【成品特点】 色泽浅黄,细腻,香甜浓郁。

蒜泥酱

【用料配比】 蒜瓣 25 克,酱油 5 克,醋 5 克,味精 2 克,干红辣椒 5 克,食盐 8 克,白糖 10 克,花椒 10 克,花生油 50 克,鲜汤 20 克。

【加工方法】

(1)干红辣椒去蒂、去子,切成末。

(2)锅放火上,倒入花生油,烧至五成热,放入花椒炸



出香味,捞去花椒不用,放入干红辣椒末炸出辣油,再加入食盐、味精、酱油、醋、白糖、鲜汤调匀,然后将蒜瓣剁成泥后,放入锅中拌匀即成。

【成品特点】 蒜味香浓,咸鲜微辣。

蒜泥辣酱

【用料配比】 大蒜仁 250 克,辣椒油 100 克,生抽 50 克,鸡精 5 克,芝麻酱 100 克,食盐适量。

【加工方法】

(1)大蒜择洗干净,晾干,捣成蒜泥。

(2)将所有原料放入干净、干燥盆中,充分搅拌均匀,放入干净、干燥的玻璃瓶中即成。

【成品特点】 色泽棕红,大蒜味浓郁清香。

蒜泥甜酱

【用料配比】 甜面酱 500 克,白糖 100 克,大蒜 250 克,水 250 克。

【加工方法】

(1)大蒜去皮,洗净,切碎绞成泥。

(2)锅放火上,倒入水、甜面酱、白糖、蒜泥,用小火熬,边熬边搅拌均匀,熬成稀薄糊,装入干净、干燥容器中,盖严容器盖即成。

【成品特点】 大蒜味浓郁,微咸带甜。



蒜泥香油辣酱

【用料配比】 蒜泥 50 克,香油 75 克,辣酱 150 克,白糖 30 克,胡椒粉 10 克,黄酒 25 克。

【加工方法】 将所有用料放入盆中,搅拌均匀,装入瓶中即成。

【成品特点】 色泽淡红,浓香扑鼻,咸鲜辣味和谐,爽口而不腻。

蒜姜葡萄酒汁

【用料配比】 大蒜 50 克,姜 35 克,红葡萄酒 75 克,葡萄干 80 克,柠檬汁 125 克,鸡精 2 克,食盐 5 克。

【加工方法】

(1)大蒜去皮、洗净、沥干同姜、葡萄干、红葡萄酒一起粉碎成浆糊状,放入盆中。

(2)将柠檬汁、鸡精、食盐一起放入大蒜糊盆中,拌匀装入容器中即成。

【成品特点】 色泽黄绿,酸甜辣鲜咸。

蒜葱辣椒料

【用料配比】 大蒜茸 200 克,葱茸 80 克,干辣椒末 15 克,鲜红辣椒粒 25 克,食盐 4 克,鸡精 4 克,白胡椒粉 2 克,花生油 400 克。



【加工方法】

(1)大蒜茸用水过一下,取出沥干,用三四成热的油余至金黄香松,过滤出炸蒜茸。

(2)将干辣椒末在适当油温下炸至香松,并沥尽油,然后和炸蒜茸一起放入盆中,加入鲜红辣椒粒、食盐、鸡精、葱茸、白胡椒粉,搅拌均匀,装入瓶中密封保存。

【成品特点】 色泽金黄,含有辣椒之鲜红色颗粒,蒜香、葱香味诱人,滋味香鲜、香辣,质地略松脆。

蒜味红油汁

【用料配比】 大蒜 250 克,红油 50 克,胡椒粉 25 克,食盐、鸡精各适量。

【加工方法】

(1)大蒜去皮、洗净,捣成蓉装入盆中,加适量水搅拌,再加入食盐、鸡精和胡椒粉,拌和均匀。

(2)锅放火上,倒入红油烧热后倒入有蒜蓉的盆内,用筷子拌均匀,冷却即成。

【成品特点】 白中透红,咸鲜醇香,蒜味浓郁。

蒜茸麻汁(1)

【用料配比】 蒜泥 20 克,花椒粉 5 克,花生酱 10 克,鸡精 2 克,食盐 2 克,凉开水 30 克,米醋 10 克。

【加工方法】 将所有用料放入盆中,搅拌均匀装入瓶中即成。



【成品特点】 咸香微酸,鲜香可口带麻辣。

蒜茸麻汁(2)

【用料配比】 蒜泥 20 克,花椒汁 20 克,食盐 5 克,米醋 10 克,凉开水 30 克,花生酱 10 克,鸡精 2 克。

【加工方法】 将所有用料放入盆中,拌匀后装入瓶中即成。

【成品特点】 香味四溢,蒜辛酸麻鲜。

川式蒜泥汁

【用料配比】 酱油 40 克,冰糖 15 克,花椒 3 克,桂皮 2 克,甘草 2 克,蒜泥 30 克,红油辣椒 40 克,味精 4 克,香油 5 克,葱花 5 克。

【加工方法】 酱油中放入冰糖、花椒、桂皮、甘草浸泡 1 个月,去掉杂质,加入蒜泥、红油辣椒、味精、香油、葱花,调拌均匀即成。

【成品特点】 蒜香清爽,咸鲜微辣。

粤式蒜茸油汁

【用料配比】 鲜蒜茸 100 克,炸蒜茸 50 克,白糖 25 克,酱油 20 克,蚝油 20 克,鱼露 5 克,味精 3 克,胡椒粉 2 克,高汤 20 克,熟鸡油 30 克,香油 10 克。

【加工方法】 将鲜蒜茸放入碗中,加入炸蒜茸、白



糖、酱油、蚝油、鱼露、味精、胡椒粉、高汤、熟鸡油、香油，调拌均匀即成。

【成品特点】 蒜香浓郁，鲜咸味厚。

鲁式蒜泥汁(1)

【用料配比】 鲜蒜泥 30 克，食盐 4 克，味精 3 克，高汤 250 克，香油 10 克。

【加工方法】 将鲜蒜泥放入碗中，加入食盐、味精、高汤、香油，调拌均匀即成。

【成品特点】 蒜香清爽，咸鲜微辣。

鲁式蒜泥汁(2)

【用料配比】 鲜蒜泥 30 克，泔好的麻酱 20 克，香醋 10 克，白糖 3 克，食盐 4 克，味精 3 克，香油 10 克。

【加工方法】 将鲜蒜泥放入碗中，加入泔好的麻酱、香醋、白糖、食盐、味精、香油，调拌均匀即成。

【成品特点】 蒜香清爽，咸鲜微酸甜。

鲁式蒜泥汁(3)

【用料配比】 鲜蒜茸 15 克，酱油 40 克，白糖 2 克，香油 10 克，味精 2 克。

【加工方法】 将鲜蒜茸放入碗中，加入酱油、白糖、味精、香油，调拌均匀即成。



【成品特点】 蒜香清爽,咸鲜微甜。

闽式蒜泥汁(1)

【用料配比】 鲜蒜泥 50 克,酱油 15 克,白糖 25 克,绍酒 10 克,味精 5 克,香油 20 克。

【加工方法】 将鲜蒜泥放入碗中,加入酱油、白糖、绍酒、味精、香油,调拌均匀即成。

【成品特点】 蒜香清爽,咸鲜微辣,略有甜味。

闽式蒜泥汁(2)

【用料配比】 鲜蒜泥 100 克,葱末 10 克,绍酒 15 克,白糖 50 克,香醋 25 克,食盐 5 克,味精 4 克,香油 25 克。

【加工方法】 将鲜蒜泥放入碗中,加入葱末、绍酒、白糖、香醋、食盐、味精,调拌均匀,再将香油烧热后倒入碗中即成。

【成品特点】 蒜香清爽,咸鲜微辣,略有酸甜。

三、生 姜 酱

嫩姜糟油酱

【用料配比】 嫩姜 300 克,糟油 300 克,蜂蜜 200 克,西红柿沙司 100 克,生抽 50 克。



【加工方法】 嫩姜洗净,晾干,剁成泥状,与其他配料一起放入盆中,充分搅匀,装入干净、干燥容器中即成。

【成品特点】 姜味清香,鲜甜微酸。

老抽姜酱

【成品特点】 老抽 150 克,姜汁 200 克,砂糖 50 克,芝麻酱 200 克,鸡精、食盐各适量。

【加工方法】 上述用料放入盆中,充分搅拌均匀,装入干净容器中即成。

【成品特点】 姜味浓郁,鲜香甜咸

姜 酱

【用料配比】 鲜生姜 100 克,甜面酱 60 克,酱油 15 克,胡椒粉 10 克,食盐 5 克,白糖 10 克,香油 50 克,花生油 30 克。

【加工方法】

(1)鲜生姜洗净,晾干,切成细丝后捣碎成泥状。

(2)锅放火上,倒入花生油烧热,放入生姜泥炒出香味后改用小火,放入其余用料,边炒边搅拌均匀,烧沸后熄火装入干净、干燥瓶中,盖严盖即成。

【成品特点】 姜味醇厚,咸鲜香甜。

姜 辣 酱

【用料配比】 姜 50 克,新鲜红辣椒 40 克,豆豉 20



克,蒜仁 10 克,食盐、味精、生菜油、香油、熟菜油各适量。

【加工方法】

(1)新鲜红辣椒去蒂,洗净,晾干,绞成细茸,按一层辣椒一层生菜油,拌匀。

(2)豆豉剁细,姜洗净同蒜仁一起剁碎。

(3)锅放火上,倒入熟菜油烧热,放入剁碎的姜和蒜,炒香后放入豆豉炒酥,再放入辣椒、味精、食盐略炒,加入香油拌匀,装入干净、干燥玻璃瓶中即成。

【成品特点】 咸鲜香辣,姜味浓郁。

姜茸酱

【用料配比】 姜茸 50 克,黄酱 50 克,白糖 10 克,胡椒粉 5 克,大蒜仁 5 克,生抽 10 克,鸡精 4 克,香油、花生油各适量。

【加工方法】

(1)大蒜洗净,晾干,剁成泥状。

(2)锅放火上,倒入花生油烧热,放入大蒜泥,炸出香味后,放入其他所有用料,充分搅拌均匀,烧沸后装入干净、干燥的容器中即成。

【成品特点】 鲜辣香甜,姜味浓郁。

姜多味酱

【用料配比】 姜片 100 克,葱片 20 克,磨豆豉酱 50 克,浸软陈皮 4 克,食用植物油 100 克,黄砂糖 50 克,食盐



10 克,酱油 15 克,米醋 10 克,白酒 10 克,鸡精 4 克,香油 15 克,水 100 克,八角、茴香各 2 粒。

【加工方法】

(1)将姜片、葱片放食用植物油中炆香后捞出。

(2)将炆香的姜、葱片和其他料(除八角、茴香和香油外),同放搅拌机内绞烂成酱。

(3)将香油烧热,放入八角和茴香,以小火烧出香味,将绞烂成泥的酱放入煮透,冷却后将八角和茴香去掉,装入干净、干燥的瓶中即成。

【成品特点】 色泽褐黄,姜香味浓,辣中带甜,味美开胃。

姜醋酱(1)

【用料配比】 姜粉 100 克,陈醋 20 克,大蒜仁 20 克,白糖 20 克,白酒 15 克,食盐 20 克,黄酱 30 克,食用植物油适量。

【加工方法】

(1)大蒜仁洗净,晾干,捣碎成泥。

(2)锅放火上,倒入食用植物油烧热,放入大蒜泥,炸出香味后,放入其他所有的料,充分搅拌均匀后,装入干净、干燥容器中即成。

【成品特点】 鲜香辣中酸又甜。

姜醋酱(2)

【用料配比】 姜 100 克,白醋 20 克,豆豉 15 克,黄酱



30 克,葱白 10 克,大蒜仁 10 克,白糖 15 克,鸡精 6 克,花生油 25 克,食盐适量。

【加工方法】

(1)姜洗净,晾干,切成细丝后捣成泥;豆豉、葱白、大蒜仁分别捣成泥状。

(2)锅放火上,倒入花生油烧热,放入姜泥、大蒜泥、葱白泥炒出香味后,放入其他用料,边炒边搅拌均匀,趁热装入干净、干燥瓶中即成。

【成品特点】 姜味浓郁,香咸中带酸甜。

姜 葱 酱

【用料配比】 姜末 75 克,葱花 60 克,料酒 40 克,豆瓣辣酱 40 克,白糖 20 克,花生油 30 克,醋 15 克,食盐 15 克,鸡精 5 克。

【加工方法】

(1)葱花洗净,晾干,捣成泥状。

(2)锅放火上,倒入花生油烧至五成热,放入葱花泥、姜末、料酒炒出香味后,放入其余所有用料,边炒边充分搅拌均匀后,装入干净、干燥瓶中即成。

【成品特点】 鲜辣醇厚,酒香扑鼻,咸甜酸多美味。

葱 姜 油

【用料配比】 姜片 50 克,葱段 50 克,花生油 200 克。

【加工方法】 锅放火上,倒入花生油,烧至四成热,



放入葱段、姜片,炸至金黄色,出香味时捞去葱段、姜片,油凉后倒入干净、干燥瓶中即成。

【成品特点】 色泽金黄,葱姜香浓。

葱 姜 水

【用料配比】 葱丝 50 克,姜片 50 克,清水 200 克。

【加工方法】 葱丝、姜片一起放入碗中,加入清水浸泡 20 分钟,取出葱丝、姜片,用纱布过滤汁到容器中即成。

【成品特点】 清香微辣。

姜 汁 米 酒

【用料配比】 姜块 500 克,米酒 500 克。

【加工方法】 姜块去皮洗净沥干,绞成泥放入干净盆中,对入米酒浸泡,将泡好的姜汁米酒,用白纱布袋扎紧口挤出姜汁米酒,装入干净玻璃瓶中,放阴凉处保存。

【成品特点】 姜香醇厚。

粤 式 姜 汁

【用料配比】 姜块 50 克,镇江醋 100 克,食盐 5 克。

【加工方法】 姜块去皮洗净,切成细丝放入盆中,加入醋、食盐调匀即成。

【成品特点】 姜香醇厚。



葱 姜 酒

【用料配比】 葱丝 50 克,姜片 50 克,米酒 200 克。

【加工方法】 将葱丝、姜片放入容器中,倒入米酒浸泡 1 天后,用纱布过滤到瓶中,盖好盖即成。

【成品特点】 葱姜香浓醇厚。

姜 汁(1)

【用料配比】 新生姜 120 克,食盐 3 克,米醋 150 克,水适量。

【加工方法】 新生姜去皮洗净,切成姜米或茸状,然后捣成泥状放入碗中,加入食盐、米醋、适量水,搅拌均匀即成。

【成品特点】 姜香醇厚。

姜 汁(2)

【用料配比】 老生姜 25 克,酱油 10 克,味精 1 克,鸡清汤 25 克,食盐 2 克,醋 20 克,香油 5 克。

【加工方法】 姜去皮切成芝麻粒大小的颗粒,放入碗内,用醋浸泡即成姜汁。将姜汁、酱油、食盐、味精、鸡清汤、香油一起放入盆内,搅拌均匀即成。

【成品特点】 姜味醇厚,咸鲜微辣。



姜 味 汁

【用料配比】 老姜 50 克,食盐 10 克,醋 40 克,味精 3 克,香油 50 克。

【加工方法】 老姜去皮,洗净,切成末放碗中,加入食盐、醋、味精、香油调拌均匀装入瓶中即成。

【成品特点】 姜辛辣缓和,酸而不苦,辛辣香咸。

姜 辣 汁

【用料配比】 鲜生姜 80 克,食盐 2 克,米醋 100 克,酱油 15 克,香油 15 克,辣椒粉 10 克,凉开水适量。

【加工方法】 鲜生姜去皮、洗净,切成细丝,捣成泥,放入容器中,加入其余用料调匀即成。

【成品特点】 汁姜香醇厚,辣酸咸适口。

川 式 姜 汁

【用料配比】 姜块 20 克,香醋 20 克,酱油 5 克,食盐 1 克,味精 2 克,香油 10 克,高汤适量。

【加工方法】 姜块去皮洗净,切成细末放盆中,加入香醋、酱油、食盐、味精、香油、高汤,调匀即成,装入玻璃瓶中保存。

【成品特点】 姜香醇厚,咸酸香。



鲁式姜汁

【用料配比】 去皮姜茸 30 克,香醋 50 克,食盐 4 克,味精 4 克,香油 20 克。

【加工方法】 去皮姜茸放入盆中,加入香醋、食盐、味精、香油调匀即成。

【成品特点】 姜香醇厚,酸咸香。

姜葱汁

【用料配比】 姜 150 克,葱 150 克,水 300 克,料酒 15 克,花椒粒 1 克。

【加工方法】

(1)姜、葱分别洗净,拍松,放入盆中,加入料酒、花椒粒。

(2)锅放火上,倒入水烧沸后倒入上述盆中,拌匀泡 1 小时左右,过滤到瓶中即成。

【成品特点】 吃姜葱不见姜葱,香微辣麻。

姜多味汁

【用料配比】 姜片 20 克,蒜片 10 克,花椒 2 克,八角 5 克,食盐 25 克,葱白 20 克,味精 5 克,白胡椒 2 克,料酒 10 克,清汤 500 克,色拉油 50 克。

【加工方法】 锅放火上烧热,倒入清汤烧沸后,放入



上述所有用料(色拉油除外),拌匀熄火冷却浸泡 2 小时后,沥去渣,拌入色拉油,装入容器中即成。

【成品特点】 咸鲜香多味。

姜醋味汁

【用料配比】 去皮净姜 250 克,白醋 80 克,食盐 45 克,白胡椒粉 15 克,味精 3 克,色拉油 100 克,香油 50 克。

【加工方法】

(1)净姜洗净,剁成姜茸。

(2)锅放火上烧热,倒入凉水 750 克、姜茸、白醋、食盐、白胡椒粉、味精烧沸,搅拌成姜汁状后调入色拉油和香油拌匀即成。

【成品特点】 开胃解腻,略带辛香味。

姜葱油汁

【用料配比】 姜末 30 克,葱白 25 克,食盐 5 克,味精 3 克,辣椒面 20 克,色拉油 120 克。

【加工方法】

(1)葱白洗净,沥干,剁成细末放入盆中,加入姜末、食盐拌匀。

(2)锅放火上烧热,倒入色拉油烧热后倒入盛姜末的盆中,并放入辣椒面、味精拌匀即成。

【成品特点】 咸鲜辛香。



生姜花椒汁

【用料配比】 花椒油 10 克,姜末 10 克,酱油 5 克,食盐 4 克,绍兴酒 10 克,鸡精 2 克,清汤 15 克。

【加工方法】 将所有用料放碗中,拌匀后装瓶中即成。

【成品特点】 香麻四溢,鲜咸适中。

姜生抽汁

【用料配比】 姜粉 15 克,生抽 50 克,食盐 2 克,黄酒 20 克,鱼露 10 克,白糖 4 克,味精 3 克,高汤 10 克。

【加工方法】 将所有用料放入盆中拌匀后装入瓶中即成。

【成品特点】 咸鲜香味浓。

四、花椒酱

花椒酱

【用料配比】 花椒 50 克,葱花 40 克,甜面酱 50 克,鸡精 5 克,香油 10 克,食盐适量。

【加工方法】

(1)花椒择干净,烤脆后,捣碎成粉;葱花捣碎成泥。



(2)将所有原料放入干净、干燥盆中,充分搅拌均匀后,装入干净、干燥瓶中,盖严盖即成。

【成品特点】 麻椒辛香,味咸带微甜。

麻辣酱

【用料配比】 花椒粉 40 克,豆瓣辣酱 250 克,酱油 15 克,料酒 10 克,食盐 2 克,醋 4 克,花生油 50 克,鸡精 5 克。

【加工方法】

(1)将豆瓣辣酱捣碎成泥状。

(2)锅放火上烧热,倒入花生油烧热后,加入花椒粉煸炒至变棕褐色,加入料酒、豆瓣辣酱、食盐、酱油、鸡精炒匀后再加醋炒匀,装入干净、干燥瓶中,盖严盖即成。

【成品特点】 麻辣味浓,咸鲜而香。

花椒辣酱

【用料配比】 花椒粉 50 克,辣椒面 15 克,蒜泥、葱末、姜末各 10 克,花生油 20 克,甜面酱 30 克,鸡精 5 克,食盐 8 克。

【加工方法】

(1)锅放火上烧热,倒入花生油,烧至五成热后,放入辣椒面制成辣椒油。

(2)将其余用料放入干净、干燥盆中后,倒入辣椒油,充分搅拌均匀,装入干净、干燥瓶中盖严盖即成。



【成品特点】 色泽棕红油亮,麻辣香咸。

花椒麻辣酱

【用料配比】 花椒油 50 克,干辣椒油 25 克,豆瓣辣酱 60 克,芝麻酱 40 克,白糖 20 克,香油 15 克,鸡精 5 克,食盐少许。

【加工方法】 将所有用料放入干净、干燥盆中,充分搅拌均匀,装入干净、干燥瓶中即成。

【成品特点】 色泽红褐亮,麻辣香,咸中带甜。

花椒麻辣香酱

【用料配比】 花椒 50 克,陈皮 10 克,冰糖 10 克,红辣椒粉 5 克,黄酱 20 克,大蒜仁 5 克,香油、食用植物油、鸡精各适量。

【加工方法】

(1)大蒜仁、陈皮洗净、晾干,分别剁成泥状;花椒洗净晾干,小火烧脆后捣成细粉。

(2)锅放火上,倒入食用植物油烧热,放入大蒜泥、陈皮泥,炸出香味后,放入其余用料,小火烧沸,充分搅匀后,装入干净、干燥容器中即成。

【成品特点】 鲜香麻辣。

花椒调味酱

【用料配比】 花椒 250 克,食盐 6 克,黄酱 200 克,芝



麻酱 50 克,白糖 10 克,料酒 15 克,鸡精 6 克,花生油适量。

【加工方法】

(1)花椒洗净,去掉杂质,晾干后在锅中小火烧脆,剁成细末。

(2)锅放火上,倒入花生油烧热后,放入其他用料,在小火烧的条件下,充分搅拌均匀,装入干净、干燥容器中即成。

【成品特点】 鲜香麻,咸中微甜。

花椒麻辣香豉酱

【用料配比】 花椒面 50 克,豆瓣酱 100 克,豆豉 60 克,辣椒面 40 克,蒜仁 20 克,料酒 20 克,白糖 10 克,味精、葱花、香油、鲜汤各适量,食盐 5 克。

【加工方法】

(1)豆瓣酱、豆豉分别剁成泥状;蒜仁、葱花也分别剁成末。

(2)锅放火上,倒入香油烧热,放入蒜仁、葱花末炸香,放入豆瓣酱、辣椒面炒出红油,下入豆豉、花椒面略炒,烹入料酒,掺入鲜汤熬至稠状,加入白糖、味精、食盐调味拌匀,装入干净容器中即成。

【成品特点】 色泽红亮,麻辣鲜香。

花椒油豆瓣辣酱

【用料配比】 花椒油 60 克,豆瓣辣酱 50 克,料酒 10



克,胡椒粉 5 克,芝麻酱 20 克,食盐 15 克,鸡精 5 克。

【加工方法】 豆瓣辣酱捣成泥状后,放入干净、干燥盆中,再加其余用料,充分搅拌均匀,装入干净、干燥盆中即成。

【成品特点】 麻辣油亮,香咸适口。

花椒红辣椒辣酱

【用料配比】 红辣椒 1 000 克,花椒 20 克,食盐 150 克,大料 4 克。

【加工方法】 红辣椒洗净,晾干,去蒂磨成辣椒糊,放到盆内;花椒、大料炒黄擀成面和食盐一起放入辣椒糊盆内,搅拌均匀装入干净坛内,密封坛口,7 天后即可食用。

【成品特点】 色泽鲜红,香辣麻爽口。

花椒香豉酱

【用料配比】 豆瓣酱 250 克,豆豉 150 克,辣椒面 80 克,花椒面 35 克,姜 30 克,蒜仁 70 克,玫瑰露酒 50 克,白糖 10 克,鸡精 6 克,葱花少许,鲜汤 300 克,花生油适量。

【加工方法】

(1)豆瓣酱、豆豉分别剁成蓉,姜、蒜仁分别剁成末。

(2)锅放火上,倒入花生油烧热,放入姜末、蒜末炒出香味,放入豆瓣酱、辣椒面炒出红油,下豆豉蓉、花椒面略炒,烹入玫瑰露酒,掺鲜汤熬至黏稠,加入白糖、鸡精、葱



花调味,盛入容器内,晾凉使用。

【成品特点】 色泽红亮,麻辣鲜香,豆豉味浓。

花椒豆豉香辣酱

【用料配比】 花椒面 35 克,豆豉 150 克,豆瓣酱 250 克,辣椒面 80 克,姜 30 克,蒜仁 70 克,玫瑰露酒 50 克,白糖 10 克,鸡精 6 克,葱花少许,鲜汤 300 克,花生油适量。

【加工方法】

(1)豆瓣酱、豆豉分别剁成蓉;姜、蒜仁分别剁成末。

(2)锅放火上,倒入花生油烧热,放入姜末、蒜末,炸出香味,放入豆瓣酱、辣椒面炒出红油,放入豆豉蓉、花椒面略炒,烹入玫瑰露酒,掺入鲜汤熬至黏稠,加入白糖、鸡精、葱花调味拌匀,装入容器内即成。

【成品特点】 色泽红亮,麻辣鲜香,豆豉味浓。

花椒麻辣酱

【用料配比】 豆瓣酱 250 克,食盐 1 克,醋 1 克,酱油 10 克,绍兴酒 15 克,花椒粉 4 克,色拉油 75 克。

【加工方法】

(1)豆瓣酱剁成泥。

(2)锅放火上,倒入色拉油烧热,加入绍兴酒、豆瓣酱、食盐、酱油炒匀,再加入醋、花椒粉拌匀即成。

【成品特点】 麻辣味厚,咸鲜而香。



花椒麻香酱

【用料配比】 花椒 25 克,葱叶 35 克,食盐 5 克,清汤 50 克,味精 2 克,香油 35 克,酱油 15 克。

【加工方法】

(1)葱叶洗净,沥干。

(2)将花椒、葱叶、食盐同放砧板上,用刀剁成茸,放碗内,再放入酱油、味精、清汤、香油调和均匀即成。

【成品特点】 麻辣辛香,味咸而鲜。

花椒油(1)

【用料配比】 花椒粒 10 克,花生油 80 克,大葱 75 克,鲜姜 50 克,大料、蒜瓣各少许。

【加工方法】

(1)花椒去掉杂质;鲜姜洗净,沥干切成粗丝;蒜瓣洗净,沥干,拍碎。

(2)锅放火上,倒入花生油烧热后,放入所有用料,中火将各料炸焦后捞出,油凉后装入瓶中即成。

【成品特点】 麻香芬芳,风味独特。

花椒油(2)

【用料配比】 花椒 175 克,花生油 500 克。

【加工方法】 锅放火上,倒入花生油烧至八成热,放



入花椒,炸至黑色,将油过滤到玻璃瓶中保存即成。

【成品特点】 油色淡黄,麻香清爽。

花椒油(3)

【用料配比】 花椒 25 克,熟猪油 250 克,色拉油 250 克,蒜瓣 15 克,大料 3 克,葱 25 克,姜 25 克,食盐 5 克。

【加工方法】 锅放火上,倒入色拉油烧至八成热,再放入熟猪油,冷却至六成热时,放入葱、姜、蒜瓣、花椒、大料、食盐,用中火将各料炸至金黄色时,捞出所有料渣,即可装入瓶中存放。

如用于冷菜调味,不能用熟猪油,增加色拉油 250 克。

【成品特点】 味道芳香,麻辣爽口。

花椒油(4)

【用料配比】 花生油 250 克,食盐 2 克,干花椒 30 克。

【加工方法】 花生油、食盐放入锅中,加热至烧沸;将花椒用温水洗一下投入锅中,将锅离火,视炸的程度,再放回微火热一下,将花椒炸出香味后捞出。晾凉后放入干净、干燥的玻璃瓶中保存。

【成品特点】 油色金黄,麻中微咸。

葱花椒油

【用料配比】 葱白 200 克,花椒 60 粒,花生油 500



克。

【加工方法】 葱白切成段,拍松,加入花椒,放入干净、干燥的锅中,倒入花生油,炸至金黄色,凉后盛入瓶中即成。

【成品特点】 油色金黄,葱花椒香醇。

花椒绍酒

【用料配比】 花椒 20 克,绍酒 100 克。

【加工方法】 花椒用绍酒拌湿,放入碗中,倒入绍酒浸泡 1 天,用罗过去渣倒入瓶中即成。

【成品特点】 麻醇香。

葱花椒酒

【用料配比】 上等净花椒 60 克,葱白末 200 克,绍兴酒 500 克。

【加工方法】 花椒洗净,沥干,用少量绍兴酒浸柔软,加入葱白末,放在砧板上,用刀剁成泥,盛入容器中,加入绍兴酒,浸泡 1 个小时,然后用纱布过滤,酒汁放入密封容器内,密封保存。

【成品特点】 葱花椒香醇。

川花椒酒

【用料配比】 花椒 50 克,米酒 500 克。



【加工方法】 锅放火上,放入花椒炒香后放入瓶中,倒入米酒盖上盖,浸泡1天即成(泡的时间长,味更浓)。

【成品特点】 麻醇香。

花椒葱泥

【用料配比】 花椒粉75克,花生油15克,干葱茸25克,小葱250克。

【加工方法】

(1)锅放火上,倒入花生油烧热,下入干葱茸制成干葱油。

(2)将小葱洗净,沥干绞成泥,放入纱布中挤出水分,再将小葱制成细茸,再将小葱水分挤净。

(3)锅洗净,擦干,烧热,放入小葱茸,用文火炒干水分,放入花椒粉炒匀,放入干葱油,炒透出香味后出锅,装入容器中即成。

【成品特点】 麻香浓郁。

葱花椒泥(1)

【用料配比】 上等净花椒60粒,小葱叶50克,食盐6克。

【加工方法】 将花椒、小葱叶、食盐放到砧板上,一同剁成葱椒泥,盛入容器中即成。如不现用,可调入香油少许,盖上保鲜膜,放冷柜中保存。

【成品特点】 葱椒清香,咸鲜辛辣。



瓶中,盖好盖即成。

【成品特点】 麻咸酸中带香。

花椒麻葱汁

【用料配比】 花椒 75 克,香葱 100 克,食盐 15 克,酱油 100 克,香油 20 克,肉汁汤 125 克,鸡精 6 克。

【加工方法】

(1)将花椒择净;香葱洗净,沥干。

(2)将花椒、香葱、食盐放在一起剁成细末,放入盆中,再加入酱油、香油、肉汁汤、鸡精拌匀装入容器中即成。

【成品特点】 色泽清淡,香味浓郁,咸鲜爽口带麻。

葱花椒汁

【用料配比】 花椒 60 粒,葱白末 200 克,开水 250 克,食盐 5 克。

【加工方法】 花椒用少量水浸制柔软,加入葱白末,一起放到砧板上,剁成泥,放入容器中,倒入开水,加入食盐,浸泡 1 个小时,然后用干净纱布过滤到密封容器中,密封好即成。

【成品特点】 葱椒香醇,鲜咸浓厚。

麻辣浇汁

【用料配比】 麻辣油 30 克,葱 10 克,酱油 20 克,香



油 2 克,味精 2 克,水淀粉 20 克,水 75 克。

【加工方法】 水放入锅中,煮沸后放入葱(切成葱末),然后放入麻辣油、酱油、味精、香油烧开拌匀,再勾上淀粉芡即成浇汁(此汁现用现做)。

【成品特点】 麻香浓郁。

花 椒 水

【用料配比】 花椒 50 克,姜片 50 克,清水 500 克。

【加工方法】 锅放火上,倒入清水,再将花椒洗净后放入锅中,加入姜片烧开,改用中火烧至出香味,锅中水剩 250 克左右,将汤汁过滤到容器中即成。

【成品特点】 麻香清爽。

花 椒 盐(1)

【用料配比】 花椒 50 克,食盐 150 克。

【加工方法】

(1)锅放火上,放入花椒,以文火炒至花椒体色焦黄出香味,用手捻花椒即成碎末时,取出用家用搅拌机打成细末,过筛去粗皮。

(2)将盐入锅,炒干水分,出锅与花椒粉拌匀,放入密封干燥容器中保存。

【成品特点】 麻香浓郁,咸鲜适口。

花 椒 盐(2)

【用料配比】 干花椒 50 克,食盐 100 克,味精 5 克。



【加工方法】

(1)锅放火上,放入干花椒,以文火慢炒,至花椒体色焦黄,取出用家用搅拌机打成细粉,过筛去掉粗皮。

(2)食盐入锅炒干水分,研成细盐粉;味精用搅拌机打细制成粉。

(3)将花椒粉、食盐粉、味精粉一起放入碗中调匀,放入可密封的干燥容器中保存。

【成品特点】 麻香浓郁,咸鲜适口。

五、胡椒酱

胡椒酱(1)

【用料配比】 胡椒粉 20 克,香菜末 50 克,鸡汤 250 克,绍兴酒 50 克,酱油 25 克,食盐 20 克,味精 5 克,葱丝 50 克,熟猪油 100 克,香油 25 克。

【加工方法】 锅放火上,放入熟猪油烧热,再加入葱丝 20 克、胡椒粉煸炒出香味,放入鸡汤、绍兴酒、酱油、食盐、味精,烧沸后放入余下葱丝、香菜末,淋入香油拌匀即成。

【成品特点】 爽口微辣,促进食欲。

胡椒酱(2)

【用料配比】 胡椒粉 40 克,香菜末 50 克,绍酒 30



克,酱油 25 克,葱 15 克,花生油 30 克,食盐 8 克,味精 5 克,香油 6 克。

【加工方法】

(1)葱洗净,切成细丝后剁成碎末。

(2)锅放火上烧热,倒入花生油烧热,再加入葱末、胡椒粉煸炒出香味,倒入绍酒、酱油,加入食盐、味精,烧沸拌匀,再加入香菜末、香油拌匀装入干净、干燥玻璃瓶中即成。

【成品特点】 胡椒味浓郁,香咸爽口。

黑胡椒酱

【用料配比】 黑胡椒粉 50 克,葱头 20 克,姜粉 10 克,蒜仁 10 克,白糖 10 克,花生油 25 克,香油 8 克,豆瓣辣酱 15 克,鸡精 4 克,食盐 8 克。

【加工方法】

(1)葱头择洗干净,绞成泥状;蒜仁洗净,捣成泥状。

(2)锅放火上,倒入花生油烧至四成热,放入姜粉、蒜泥、葱头泥,煸炒出香味,加入其他用料,边炒边拌均匀,装入干净、干燥瓶中保存。

【成品特点】 胡椒香浓郁,伴有多味香,咸甜适口。

胡椒辣酱

【用料配比】 胡椒粉 40 克,干辣椒 20 克,干葱片 15 克,蒜片 20 克,豆豉 15 克,食用植物油 40 克,食盐 8 克,



白糖 8 克,香油 8 克,米醋 4 克,酱油 5 克。

【加工方法】

(1)将干辣椒、干葱片及蒜片炒香后同豆豉一起,用搅拌机绞成泥状。

(2)将食用植物油倒锅中烧热,放所有用料煮透、搅匀,冷后装入干净、干燥瓶中即成。

【成品特点】 香味浓郁,辣中带酸甜。

红油胡椒酱

【用料配比】 白胡椒粉 50 克,红油 20 克,食盐、味精各适量,大蒜仁 10 克。

【加工方法】

(1)大蒜仁洗净,捣烂成茸,放入小盆,加适量水搅拌,再加入食盐、味精和白胡椒粉,拌和均匀。

(2)锅放火上,倒入红油烧热,倒入有胡椒粉的小盆内,用筷子搅和均匀,冷却后装入干净、干燥的玻璃瓶中即成。

【成品特点】 色泽白中透红,咸鲜醇香,胡椒辛辣味浓郁。

胡椒大蒜酱

【用料配比】 白胡椒粉 50 克,大蒜仁 50 克,黄酱 30 克,酱油 20 克,白糖 10 克,香油 10 克,鸡精 4 克,黄油、食盐各少许。



【加工方法】

(1)大蒜仁洗净,晾干,捣成蒜泥。

(2)将所有用料放入干净、干燥盆中,充分搅拌均匀,装入干净、干燥的玻璃瓶中即成。

【成品特点】 清香的胡椒味,伴有大蒜的辣味,咸香中带甜。

白胡椒盐

【用料配比】 白胡椒粉 20 克,食盐 50 克。

【加工方法】 将食盐炒热,对入胡椒粉,调匀起锅,晾凉即成。

【成品特点】 胡椒香浓,咸带微辣。

白胡椒汁

【用料配比】 白胡椒粉 20 克,香葱末 5 克,花生油 20 克,上汤 50 克,食盐 2 克,味精少许。

【加工方法】 将白胡椒粉、香葱末一起放入锅中,加入花生油炒香后,加入上汤、味精、食盐,烧开后倒出即成。

【成品特点】 胡椒香浓,鲜咸微辣。

白胡椒油

【用料配比】 白胡椒粉 20 克,香葱末 5 克,花生油



40 克。

【加工方法】 将白胡椒粉放入碗中,加入香葱末,用热花生油冲出香味,调匀即成。

【成品特点】 胡椒香浓,微辣。

黑胡椒汁

【用料配比】 牛油 50 克,黑胡椒粉 25 克,洋葱茸 10 克,蒜茸 10 克,鲜红尖椒茸 10 克,高汤 50 克,白糖 5 克,味精 5 克,酱油 15 克。

【加工方法】

(1)锅放火上,放入牛油,烧至六成热,下入黑胡椒粉、洋葱茸、蒜茸、鲜红尖椒茸,煸炒出香味。

(2)在锅中加入高汤、白糖、味精、酱油调匀即成。

【成品特点】 胡椒香浓,鲜咸微辣,略有回甜。

六、芥末酱

芥末酱(1)

【用料配比】 芥末粉 50 克,白醋 10 克,白糖 5 克,食盐 1 克。

【加工方法】 芥末粉放入碗中,加入 36 克温开水调匀,再加入白糖、白醋、食盐调匀装入干净玻璃瓶中,盖严盖即成。



【成品特点】 芥辣香,回味酸甜。

芥末酱(2)

【用料配比】 芥末面 100 克,温白开水 70 克。

【加工方法】 芥末面与温白开水放入大碗内,搅拌均匀,放在通风处盖好碗盖,晾放 1 小时,散发冲鼻子的苦辣味即成。

【成品特点】 芥末酱口味独特,色泽黄,辛辣,有杀菌去瘟疫之功效。

注:芥末面要采用新鲜的,油性大,不可用纸包装;隔年芥末面发白、油脂少、发干、味淡且苦味重。

芥末酱(3)

【用料配比】 芥末粉 20 克,炼乳 200 克,食盐 10 克,味精 5 克。

【加工方法】 芥末粉放入大碗内,加入炼乳、食盐、味精,调拌均匀,装入瓶中盖好盖即成。

【成品特点】 辛辣香咸。

芥辣酱

【用料配比】 芥末粉 50 克,香椿 25 克,榨菜 15 克,熟芝麻 10 克,芝麻酱 20 克,食盐、味精、花椒油、香油各适量。



【加工方法】

(1)芥末粉放入碗中,加入适量凉开水,搅成糊状,上笼蒸透,再取出用筷子快速搅拌,密闭静置放凉。香椿放入沸水锅中略烫,捞出切成细粒。榨菜切成细粒。

(2)芝麻酱放入碗内,注入适量凉开水,调成稀糊状,接着加入芥末糊、榨菜粒、香椿粒、熟芝麻,再放入食盐、味精、花椒油、香油调匀即成。

【成品特点】 鲜香冲辣,味道浓厚,别具一格。

芥末醋酱

【用料配比】 芥末粉 150 克,花生油 80 克,白糖 10 克,醋 60 克,食盐适量。

【加工方法】 将芥末粉用 120 克温开水调匀,加盖闷几分钟,再加入花生油、食盐、白糖和醋搅拌均匀,静置 30 分钟左右后,装入干净、干燥瓶中,盖好盖即成。

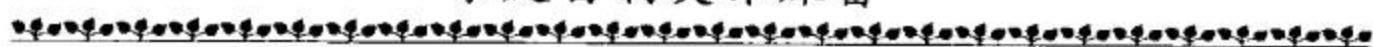
【成品特点】 芥末香辣,味浓带酸爽口。

芥末油酱

【用料配比】 芥末油 100 克,砂糖 10 克,黄酱 200 克,鸡精、黄酒、食盐各适量。

【加工方法】 上述所有料放入干净盆中,充分搅拌均匀,装入干净、干燥玻璃瓶中即成。

【成品特点】 芥香冲辣,咸中微甜。



芥末复合酱

【用料配比】 干芥末粉 500 克,醋精 20 克,食盐 25 克,白糖 50 克,白胡椒粉 5 克,生菜油 50 克,开水 500 克。

【加工方法】

(1)芥末粉用罗筛过,放入瓦罐内,加入开水,充分搅拌均匀成酱(稠度要大)。用筷子在芥末酱上扎几个孔后,再浇上开水,水量要没过芥末酱。

(2)将盛芥末酱的瓦罐放在 $35^{\circ}\text{C} \sim 40^{\circ}\text{C}$ 的地方,盖上盖,经过 4~6 个小时,去芥末的苦味,再倒去浮面上的水。

(3)将醋精、盐、白糖、生菜油、白胡椒粉一同放入芥末酱中,调拌均匀后加盖放入 5°C 左右的冰箱中冷藏即成。

【成品特点】 色泽黄润,辛辣解腻。

西式芥末酱

【用料配比】 干芥末粉 500 克,食盐 10 克,砂糖 50 克,醋精 10 克,白胡椒粉 5 克,烧开的鲜汤 500 克,葵花子油 100 克。

【加工方法】

(1)干芥末粉过筛后放入瓷罐中,冲入烧开的鲜汤 400 克,搅匀待其成酱稍凉,用筷子扎十几个小孔,在上面浇上余下的鲜汤,放到灶台上 $30^{\circ}\text{C} \sim 40^{\circ}\text{C}$ 的地方,盖上罐



盖发酵 6~8 个小时,开盖倒去浮面上的汤,即可除去芥末的苦味。

(2)在罐中加入食盐、砂糖、醋精、白胡椒粉、葵花子油,充分拌匀,盖上盖,放冰箱冷藏(5℃左右)保存即成。

【成品特点】 芥辣冲香,咸鲜清爽,回味酸甜。

芥末糊(1)

【用料配比】 芥末粉 250 克,温开水 170 克。

【加工方法】 芥末粉放入碗中,加入温开水调匀,把碗封好口,放在笼屉上加热 20 分钟后,取出即成。

【成品特点】 芥辣冲香。

芥末糊(2)

【用料配比】 芥末粉 50 克,花生油 15 克,白糖 3 克,醋 25 克。

【加工方法】 先将芥末粉放碗中,用温开水 40 克调匀,加盖稍闷一下,再加入花生油、白糖、醋调拌均匀,静置半小时左右,才能除去苦味和突出香辣味。

如果临时急用,可将调拌好的芥末糊稍蒸几分钟,也可达到去除苦味的效果。

【成品特点】 芥末香辣,味浓爽口。

芥末汁

【用料配比】 芥末粉 100 克,温开水 75 克,白醋 20



克,白糖 10 克,食盐 2 克。

【加工方法】 芥末粉放入大碗中,加入温开水、白醋、白糖、食盐,拌匀即成。

【成品特点】 芥辣酸甜咸。

芥末炼乳

【用料配比】 芥末粉 10 克,炼乳 100 克,食盐 5 克,味精 3 克。

【加工方法】 芥末粉放入碗中,加入炼乳、食盐、味精拌匀即成。

【成品特点】 芥辣香咸。

芥末油汁

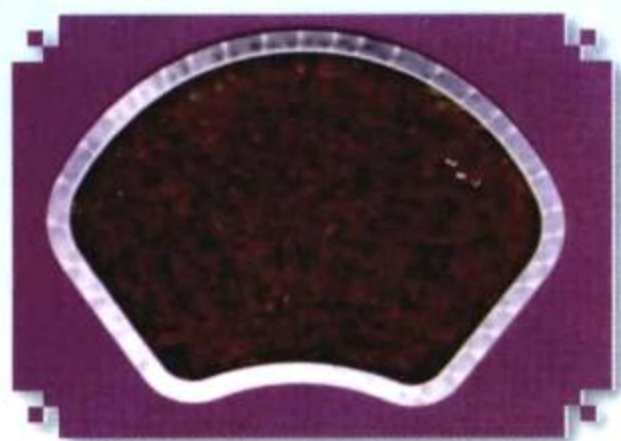
【用料配比】 芥末油 10 克,酱油 15 克,醋 15 克,香油 5 克,葱油 2 克,鸡精 1 克,辣椒面 1 克。

【加工方法】 将所有用料放入碗中,搅拌均匀,装入瓶中即成。

【成品特点】 辛辣酸香,咸鲜清口。

责任编辑：安家坦
封面设计：李晓俊

家庭自制美味辣酱



JIATING ZIZHI
MEIWEI LAJIANG



ISBN 978-7-5082-4518-8

定价：10.00元

ISBN 978-7-5082-4518-8



9 787508 245188 >